



Les cannellonis au brocciu et aux herbes

Recette pour 4 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Épinards frais : 150 g
Persil : 1 bouquet
Menthe : 1 bouquet
Basilic : 1 bouquet
Brocciu (ou brousse) : 400 g
Tomme corse : 400 g
Crème épaisse : 30 cl
Oeufs : 2
Huile d'olive : 5 cl
Cannelloni : 12
Pulpe de tomates concassées : 250 g
Sel, poivre

Matériel

une casserole
une écumoire
un mixeur
un couteau
un plat à gratin
une râpe à fromage



Réalisation > la préparation

1. Faire bouillir une assez grande quantité d'eau et y mettre les feuilles d'épinards à cuire durant 3 à 5 minutes dès l'ébullition. Puis les égoutter soigneusement.
- on peut remplacer les épinards par des feuilles de blettes -
2. Placer dans le mixeur les feuilles d'épinards bien essorées, puis les 3/4 de celles des bouquets de persil, de menthe et de basilic.
- les feuilles restantes seront utilisées pour le coulis de tomates et la décoration -
3. Ajouter la moitié de la tomme corse coupée en dés et le brocciu entier, 20 cl de crème épaisse, les oeufs et l'huile d'olive. Mettre le mixeur en marche et laisser tourner quelques minutes, le temps que la crème soit bien lisse. Saler et poivrer à votre goût.
4. Au fond du plat de service, déposer un lit épais de pulpe de tomates, assaisonner, et émincer les feuilles d'herbes restantes.
5. Garnir les tubes de cannelloni crus de la farce préparée au mixeur et les déposer sur le lit de tomates dans le plat.
- personnellement, je remplis les tubes de cannelloni avec une poche à douille... sans douille ! Cela m'évite d'en mettre à côté. -
6. Préchauffer le four à 180°C.

7. Napper du reste de crème épaisse, et râper le reste de tomme sur toute la surface.
8. Enfourner pour environ 40 minutes et servir aussitôt !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com