

CANNELLONIS DE CHANTERELLES, ÉPINARDS ET GRUYÈRE

avec le chef Jean-Marc Soldati

INGRÉDIENTS

Pour 2 pers. (plat)

- 100 g de chanterelles
- 100 g d'épinards
- 2 échalotes
- Ail
- 150 g de Gruyère
- 6 oeufs
- 500 g de farine
- 20 g de crème
- 1 cuillère à soupe de crème double
- Beurre
- 1 dl de fond de volaille
- Sel
- Poivre
- Ciboulette
- Persil
- Huile d'olive

PRÉPARATION

PÂTE À CANNELLONIS (À PRÉPARER LA VEILLE)

01. Mélanger 3 oeufs entiers, 3 jaunes d'oeufs, 500 g de farine et une pincée de sel.
02. Passer la pâte au laminoir à une épaisseur d'1 mm puis couper en rectangles de 5 cm sur 10 cm.

FARCE

03. Faire sauter les chanterelles avec une noix de beurre et poivrer.
04. Ajouter une échalote émincée.
05. Assaisonner avec du sel, de la ciboulette, du persil, de l'ail écrasé et de l'huile d'olive.
06. Réserver quelques chanterelles pour le dressage.
07. Dans une poêle, faire revenir une échalote émincée dans une noix de beurre.
08. Ajouter les épinards, les saisir 1 à 2 minutes, saler et poivrer.
09. Ajouter une cuillère à soupe de crème double puis incorporer les épinards aux chanterelles.
10. Ajouter des dès de Gruyère de 0.5 cm.
11. Mélanger et réserver sur un plat.



CHIPS DE GRUYÈRE

12. Raper finement le Gruyère sur une plaque.
13. Former des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
14. Enfourner 3 à 4 minutes à 180°C jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

CANNELLONIS

15. Porter de l'eau salée à ébullition.
16. Cuire les pâtes 1 à 2 minutes puis les déposer sur un film alimentaire.
17. Ajouter de la farine.
18. Déposer la farce au milier et rouler.
19. Découper les deux extrémités.
20. Badigeonner un peu de beurre sur la pâte et ajouter un peu de Gruyère râpé sur le dessus.
21. Gratiner au four.

SAUCE ÉMULSIONNÉE

22. Emulsionner 1 dl de fond de volaille avec 20g de crème.

DRESSAGE

01. Déposer deux cannellonis au centre de l'assiette.
02. Ajouter l'émulsion autours.
03. Disposer quelques chanterelles sautées sur tout le tour.
04. Décorer avec une chips de Gruyère.