



Recette de Damien Després, chef du restaurant "Aubergine et Cie", 36, av. Henri Ginoux, 92120 Montrouge © 01.40.84.00.00.

Cannelloni *au chèvre* et ail nouveau

- Préparation: 20 min
- Marinade: 1 h
- Difficulté: ● ● ● ●

Votre panier pour 4 personnes

- 2 petites courgettes
- 150 g de chèvre frais
- 10 cl de crème liquide
- 1 botte de basilic
- 1 citron bio
- 20 g de pignons de pin grillés
- 30 cl d'huile d'olive
- 1 ail nouveau
- Sel
- Poivre sauvage

➤ Pour préparer l'ail, émincez sa tige verte, le plus finement possible. Sur le bulbe, enlevez la première peau et détachez les gousses. Vous pouvez conserver toutes les parties non utilisées pour infuser dans un bouillon. Émincez la moitié des gousses et

faites-les mariner une heure dans 10 cl d'huile d'olive avec quelques zestes de citron râpés et du poivre sauvage moulu.

➤ Pour préparer le pesto, réunissez dans un blender 20 cl d'huile d'olive, 4 gousses d'ail, le jus d'un demi-citron, la botte de basilic, les pignons de pin grillés et une pincée de sel. Mixez jusqu'à l'obtention d'un pesto bien lisse.

➤ Pour la garniture, mélangez dans un bol le chèvre frais avec la tige d'ail émincée et la crème liquide. Salez et poivrez. Réservez au frais.

➤ Préparez les cannellonis en découpant des bandes de courgettes à l'aide d'une mandoline ou d'un économe.

➤ Superposez les bandes de courgettes sur 8 cm, garnissez avec

le chèvre frais et roulez ensuite comme un maki afin d'obtenir un beau rouleau.

➤ Dressez en disposant le pesto dans le fond d'une assiette. Ajoutez ensuite le cannelloni et décorez avec les pétales d'ail marinés dans l'huile.

Que boire avec ?

➤ **Vin de France - Éric Louis, Sauvignon 2015**

Par un vigneron de Sancerre, un sauvignon à la trame fine, perlant, sur des parfums frais de graine de moutarde et de citron. 6,90 €

☎ 02.48.79.91.46.

