



Cannelloni de légumes et bouillon végétal

Une recette de Romain Spire, chef de la table du Château de Sacy

Niveau de difficulté : facile

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 4 pâtes à lasagne
- 1 carotte orange
- 1 carotte violette
- ¼ de céleri rave
- 1 blanc de poireaux

Pour la mayonnaise citron sans œuf

- 2 cuillères à soupe de lait d'amande
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 200 cl huile colza
- 1 citron en zeste

Pour le bouillon végétal

- 100 g de carotte
- 100 g de céleri
- 100 g de poireaux

- 1 échalote
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 clou de girofle
- 1 L d'eau

Bouillon végétal

1. Taillez les légumes grossièrement, les mettre dans une casserole, ajouter l'eau et le clou de girofle, laissez réduire de moitié.
2. Passez le bouillon dans une passoire, récupérez le bouillon, assaisonnez si nécessaire, et réservez au frais.

Mayonnaise sans œuf

1. Comme une mayonnaise classique, placez le lait d'amande et la moutarde dans un cul de poule ou un bol, fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène puis monter à l'huile de colza petit à petit.
2. Une fois la consistance souhaitée ajouter le zeste d'un citron ainsi qu'un assaisonnement sel et poivre.

Montage du cannelloni

1. Commencez par cuire les pâtes « al dente » - le temps varie selon le choix des pâtes.
2. Une fois cuites, les placer sur un torchon afin de retirer l'eau en surface. Tailler les légumes finement en julienne.
3. Placer les légumes sur 1/3 de la pâte sur la largeur et roulé afin de fermer le cannelloni.

Dressage

1. Placez le cannelloni au centre d'une assiette creuse.
2. Mettre des points de mayonnaise sur le dessus et versez généreusement le bouillon.

Conseil du chef

Une pointe de fleur de sel pour sublimer le tout !

Château de Sacy

Rue des Croisettes à Sacy (51)

© Millésime Collection