



Cannelloni de boeuf limousin au chèvre frais, tomates confites et roquette
Une recette de Stéphane Carrade, chef doublement étoilé du Skiff Club

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 20 à 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de rumsteck de Boeuf limousin
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Pistou
- 50 g de fromage de chèvres frais
- 80 g de tomates confites
- 60 g de roquette
- Sel et poivre du moulin
- Mesclun pour accompagner

1. Détaillez le rumsteck en tranches fines. Aplatissez les tranches le plus finement possible avec un rouleau à pâtisserie. Assaisonnez-les d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de pistou, salez et poivrez.
2. Utilisez une poche à douille (ou un sac de congélation dont vous couperez l'extrémité), remplissez-la de fromage de chèvre et étalez une quenelle sur chaque tranche de boeuf.

3. Disposez les tomates confites et la roquette sur le chèvre
4. Roulez les tranches de boeuf autour de la garniture.
5. Enveloppez dans du film alimentaire et réservez au congélateur.
6. Lorsque les rouleaux ont assez durci, découpez-les en morceaux.
7. Servez les cannellonis accompagnés de pistou et de mesclun.