

Cannelloni de potiron

Liste des courses pour 4 pers.

8 feuilles de lasagne fraîches (+- 15/20 cm) ou des tubes pour cannelloni

1 kg de potiron, 4 gousses d'ail hachées

200 gr de parmesan, 800 gr de coulis de tomates

1 œuf, Basilic frais

1 oignon haché finement (ou 2 échalotes), Noix de muscade, sel et poivre

Marche à suivre :

_ Pour la sauce tomate faire suer les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le coulis de tomate, le sel, l'ail et laisser mijoter pendant 15 minutes. Ajouter le basilic haché. La sauce doit être suffisamment liquide surtout si vous utilisez des tubes de pâte pour cannelloni.

_ Pour la farce couper le potiron en tranches et éliminer les pépins. Cuire au four préchauffé à 180° pendant 30 min. Récupérer la chair et la réduire en purée. Dans un saladier mélanger 2/3 du parmesan, la purée de potiron et l'œuf. Mélanger afin d'obtenir un appareil homogène.

_ Pour le dressage du plat, précuire les lasagnes si nécessaire. Mettre de la farce sur le petit bord des rectangles de pâte et rouler. S'il s'agit de tubes, les remplir. Disposer

dans un plat à gratin et napper de sauce tomate ; saupoudrer le reste du parmesan.

Cuire au four préchauffé à 180° 30'.

Réalisation de pâtes fraîches

Liste des courses

200gr farine, 2 œufs, une pincée de sel.

Technique de réalisation :

Dans un cutter, mélanger la farine les œufs et le sel.

Abaisser la pâte avec un laminoir, si vous n'en avez pas le rouleau à pâtisserie fera l'affaire.