

## À croquer chez soi, la recette

# CANNELLONI VÉGÉTAL À LA PATATE DOUCE, FOIN ET PESTO DE POIREAUX

PAR FRED BORRO, CUISINIER SV GROUP

À servir en accompagnement



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1** poireau
- 12 pc** lamelles fines de patates douces pour la déco
- 200 g** patates douces en cube
- 30 g** gingembre ciselé
- 1 cc** curcuma
- 30 ml** huile de colza
- 80 ml** huile d'olive
- 40 g** oignon émincé
- 15 g** ail émincé
- 30 g** amandes
- PM** sel
- PM** poivre



## PRÉPARATION

- > Laver les légumes, faire bouillir de l'eau salée.
- > Couper les poireaux en trois, dans la longueur, en tronçons de 11 cm
- > Fendre le premier tronçon jusqu'au cœur pour obtenir des rectangles. Les cuire dans l'eau et les refroidir.
- > Etuver à couvert la patate avec l'huile de colza, l'oignon, l'ail (5 g), le gingembre, le curcuma, le sel, le poivre et un demi verre d'eau.
- > Après cuisson, réduire la patate douce en purée.
- > Cuire le vert du poireau, laisser refroidir et bien égoutter.
- > Mixer le reste de l'ail, l'huile d'olive et les amandes pour obtenir un pesto.
- > Foin croustillant : passer en friture le poireau émincé et l'assaisonner, frire les lamelles de patates douces.

## MONTAGE

- > Etaler les feuilles de poireau et les remplir de purée de patates douces, lisser les bords.
- > Disposer le foin croustillant au fond d'une assiette creuse, déposer le cannelloni dessus.
- > Décorer avec le pesto et les chips de patates douces.
- > Vous pouvez le déguster en accompagnement, chaud ou froid.

## MATÉRIEL

- > Poche à douille, couteau et casserole.