

Cannelloni aux artichauts et truffe noire par le Chef Roberto Rispoli.



Ingrédients pour 4 personnes :

Farce

1 artichaut camus
1 manouri
1 brisure de truffe
1 anari
100 g d'oignon
150 g de céleri
Sel
Poivre

Pâte à l'œuf

1 kg farine blanche
650 g jaune d'œuf

Sauce parmesan

Lait 1 l
Crème 1 l
Parmesan 300 g

Préparation

Farce

- Tourner les artichauts, les plonger dans l'eau avec le citron. Préparer une base d'oignons, céleri, carotte et thym puis déposer dessus les artichauts, mouiller à hauteur, couvrir avec un couvercle et faire cuire 20 à 30 minutes selon la taille. Refroidir aussi vite.
- Débarber les artichauts avec une cuillère, hacher au couteau et mélanger avec la brisure de truffe, le manouri, l'anari et la base de cuisson des artichauts. Réserver dans une poche au frais.

Sauce au parmesan

- Disposer dans une casserole le lait et la crème puis réduire de moitié. Enlever du feu, ajouter le parmesan et mixer.

Pâte à l'œuf

- Dans une cuve de batteur, verser la farine, les œufs et laisser tourner jusqu'à obtenir une consistance compacte.

Cannelloni

- Etaler la pâte à l'aide d'un laminoir, pour obtenir un millimètre d'épaisseur. Pocher la farce tout le long de la bande, l'enrouler sur elle-même et couper en cannelloni de 10 cm de longueur.

Dressage et finition

- Placer les cannellonis sur un papier sulfurisé, puis les enduire de beurre à l'aide d'un pinceau.
- Cuire au four à 180°C pendant 7 minutes. Disposer la crème au fond de l'assiette en formant un cercle avec le pochon, disposer le cannelloni et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.