Cannellonis aux asperges vertes, sauce choron et artichauts frits



Produits Bresc utilisés



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

10

Pour les cannelloni

- 500 g de farine italienne
- 5 gros œufs
- 125 g de strattu di pomodoro Bresc
- 250 g de fromage râpé
- 3 botte d'asperges vertes
- 5dl de sauce choron
- 5 grands fonds d'artichaut
- 250 g de farine de tempura
- 1,5 dl d'eau
- 500 g de compotée d'oignons
- divers cressons et fleurs comestibles
- graines de potiron grillées

Pour la sauce

- 75 g d'échalotes hachées Bresc
- 8 dl de vin blanc
- 1,5 dl de vinaigre d'estragon
- quelques branches d'estragon
- 25 g de strattu di pomodoro Bresc
- 25 g de purée de tomates
- 3 feuille de laurier
- 8 jaunes d'œuf
- 250 g de beurre
- poivre moulu grossièrement

Pour la compotée

- 3 kg d'échalotes hachées Bresc
- 1,5 dl de vin blanc
- 0,5 dl de vinaigre de vin blanc
- 1,5 l d'eau
- 500 g de sucre
- 250 g de beurre
- 3 citron

Autre

- poivre et sel

Méthode de préparation

Mettre le four sur vapeur et chauffer la friteuse. Pour la compote, faire fondre le beurre. Faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite, y ajouter le sucre aan et laisser fondre. Mouiller avec le vinaigre, le vin blanc et juste assez d'eau pour recouvrir. Faire revenir le tout en deux heures et ajouter de temps en temps un peu d'eau si nécessaire. Ajouter le zeste et le jus de citron selon votre goût, et poivrer et saler.

Pour la la sauce, faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient translucides et mouiller de vinaigre et de vin. Ajouter le poivre moulu grossièrement et le laurier. Laisser réduire à 1/3, tamiser et laisser refroidir (sauce gastrique). Clarifier le beurre. Battre les jaunes d'œuf avec la sauce gastrique à feu très doux, jusqu'à ce que le mélange soit cuit et mousseux. Lier avec le beurre fondu, saler et poivrer, puis incorporer le strattu di pomodoro et la purée de tomates.

Pour les cannellonis, mélanger les œufs et le strattu di pomodoro. Mettre ce mélange avec la farine dans le robot pétrin et pétrir en une pâte élastique. Envelopper dans un film plastique et laisser reposer pendant une heure. En faire des plaques avec la machine à pâtes. Les faire cuire al dente, rincer sous l'eau froide et sécher entre deux couches de film de boucher.
Blanchir les asperges et rincer sous l'eau froide. Nettoyer les artichauts et râper les fonds d'artichaut en très fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Mélanger la farine de tempura avec de l'eau. Couper les feuilles de pâte dans la forme souhaitée et les saler et poivrer. Poivrer et saler les asperges, ajouter un peu d'huile d'olive et les rouler dans les feuilles de pâte, saupoudrer de fromage.
Cuire les cannellonis à la vapeur très chaude. Plonger les tranches d'artichaut dans la pâte à frire et les faire dorer dans la friture. Les égoutter sur du papier essuie-tout, puis les saler.

Servir les cannellonis avec la sauce, la compote et l'artichaut frit. Dresser avec les graines de potiron, le cresson et les fleurs comestibles.