







Les recettes du Château

Cannelloni végétarien

Recette élaborée par le chef Armand Arnal - 1 étoile au guide Michelin
La Chassagnette 13200 Arles

 4 personnes	 - 1 botte de persil plat	- 1 gros oignon
 Bouteille Apothicaire 50cl Beruguette	- 1 gros daïkon	- 2 gousses d'ail
 Préparation : 30 min Cuisson : 1h30 min	- 1 botte de roquette	- 300 g d'olives noires
	- 200 g d'épinards	- 5 cl d'huile d'olive
	- 200 g de blettes	beruguette
	- 100 g de pleurotte	- 1 dl de bouillon de légumes
	- 50 g de parmesan	
	- 1 zeste de citron confit	
	- 4 artichauts confits à l'huile	



Les étapes

- Faire suer l'oignon émincé avec un filet d'huile d'olive et y ajouter les feuilles de blettes et d'épinards préalablement équeutées et lavées.
- Les refroidir en les déposant dans une calotte et mettre cette dernière dans de la glace.
- Les égoutter puis les hacher très finement et mélanger avec le parmesan râpé, l'ail, les olives, les artichauts, le zeste de citron confit et les pleurotes sautées, le tout haché finement.
- Tailler le daïkon en tranches large de 12 cm sur 8 cm. Couper le restant de parmesan en copeaux.
- Déposer une grosse cuillère à soupe de farce sur les feuilles de daïkon puis les rouler.
- Faire sauter quelques pleurotes.
- Cuire les cannellonis dans un filet d'huile d'olive Beruguette et le bouillon de légumes en les arrosant fréquemment jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé.
- Pistou de persil : effeuiller le persil, le laver et le mixer avec une gousse d'ail et monter à l'huile d'olive Béruguette. Saler, poivrer.

Dressage

- Déposer les cannellonis sur l'assiette et parsemer de feuille de persil plat, parmesan et quelques feuilles de roquette.

Astuce

Couper les cannellonis en 4 et servir en amuse-bouche.



Nous vous conseillons : Domaine d'Estoublon - Blanc 2012
Château d'Estoublon - Rosé AOP