


Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Rumsteck

Cannellonis de Bœuf Limousin au chèvre frais, tomates confites et roquette



Recette de Stéphane CARRADE
Ha(a)ïtza (33-Pyla-sur-Mer)



TEMPS

Préparation : 25 minutes

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 200 g de rumsteck de Bœuf limousin
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Pistou
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 80 g de tomates confites
- 60 g de roquette
- Sel et poivre du moulin
- Mesclun pour accompagner



PRÉPARATION

1. Détaillez le rumsteck en tranches fines. Aplatissez les tranches le plus finement possible avec un rouleau à pâtisserie. Assaisonnez-les d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de pistou, salez et poivrez.
2. Utilisez une poche à douille (ou un sac de congélation dont vous couperez l'extrémité), remplissez-la de fromage de chèvre et étalez une quenelle sur chaque tranche de bœuf.
3. Disposez les tomates confites et la roquette sur le chèvre.
4. Roulez les tranches de bœuf autour de la garniture.
5. Enveloppez dans du film alimentaire et réservez au congélateur.
6. Lorsque les rouleaux ont assez durci, découpezles en morceaux.
7. Servez les cannellonis accompagnés de pistou et de mesclun.

Crédit photo Frédéric GUY