

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Collier

## Cannellonis



Recette de Emmanuel ARDILLON Au  
Saveur Gourmande (87-Le Dorat)



### TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 10 min

### PARTS

Recette pour 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 600 g de collier d'agneau du Limousin haché
- 2 tomates
- 1 oignon
- 3 aubergines
- Huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 25 cl de crème liquide
- Film étirable
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Coupez les aubergines dans le sens de la longueur d'une épaisseur d'environ 5 mm et faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive, à feu doux, juste pour les confire.
2. Pour éplucher les tomates : plongez-les dans l'eau bouillante pendant 10 s, égouttez-les puis coupez-les en deux. Épépinez les tomates et coupez-les en petits dés.
3. Épluchez et émincez l'oignon.
4. Mélangez le haché de collier d'agneau du Limousin avec les dés de tomates et l'oignon émincé. Faites revenir le tout dans une casserole à feu doux avec de l'huile d'olive, assaisonnez.
5. Crème d'ail : épluchez l'ail, puis plongez-la dans la crème liquide sur feu doux. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
6. Montage des cannellonis : étendre un film étirable sur le plan de travail. Posez les 4 tranches d'aubergines bien alignées. Au milieu étalez le mélange de haché d'agneau du Limousin tomate et oignon. À l'aide du film étirable, roulez le cannelloni pour lui donner sa forme cylindrique. (Forme de papillote)
7. Faites refroidir le tout au réfrigérateur pendant environ 3 h.
8. Préchauffez le four à 150° (th 5).
9. Sortir le cannelloni du réfrigérateur et enlevez le film étirable. Déposer le cannelloni dans un plat allant au four. Badigeonnez d'huile d'olive et cuire au four à 150°C (th 5) environ 10 min.
10. Sortez le plat du four et laissez reposer 3 min recouvert de papier aluminium.
11. Dressez en laissant le cannelloni entier ou en le coupant en tronçons. Ne pas oublier la crème d'ail.

Crédit photo Erico D'ARIO