

Cannellonis de chèvre frais

Pour 4 personnes

préparation : 15 mn

cuisson : 10 mn

Ingrédients

4 feuilles de Cannelloni
300g de faisselle de chèvre égouttée
1 échalote, 1 botte de ciboulette
3 c. à soupe de vinaigre de Xérès
3 c. à soupe d'huile de noix
100g de mesclun
50g de cerneaux de noix concassés

Recette

Mélangez la faisselle avec 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès, l'échalote finement hachée et la ciboulette ciselée. Faites cuire les feuilles de cannelloni 1 mn dans de l'eau bouillante salée. Egouttez sur du papier absorbant, laissez refroidir.

Étalez sur chaque cannelloni une grosse cuillère à soupe de faisselle. Roulez pour obtenir 4 cannellonis. Disposez dans un plat de service et faites tiédir au four. Servez les cannellonis entourés de mesclun.

Préparez la vinaigrette en mélangeant le restant du vinaigre avec l'huile de noix, arrosez le tout et parsemez de cerneaux de noix concassés.

Bon Appétit !