

Cannellonis à mousse de tomate-basilic



Préparation : 20 mn

Attente : 1 h + 1 h

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 3 personnes :

3 plaques de lasagnes fraîches
3 belles tomates (environ 200 g de chair net)
100 g de fromage blanc à 20% de MG
1 g d'agar-agar
1 c à s de crème liquide légère
1 petit oignon frais
2 c à s d'huile d'olive
1 bouquet de basilic
1 brin de thym émiétté
Sel et poivre du moulin

Peler les tomates après les avoir ébouillantées (ou utiliser un éplucheur spécial tomates), les couper en 4 et les épépiner. Peler et émincer l'oignon. Ciseler les 3/4 du basilic. Dans une poêle faire revenir l'oignon avec la moitié de l'huile et ajouter tomates, thym et sel. Cuire 8 mn (plus longtemps pour bien retirer l'eau des tomates à. Diluer l'agar-agar dans la crème et verser dans la poêle, remuer, laisser chauffer 30 s puis hors du feu ajouter le basilic ciselé, le fromage blanc et le poivre. Mixer pour obtenir une mousse lisse et mettre 1 h au frais (3 h pour moi).

Cuire les feuilles de lasagnes fraîches à l'eau bouillante salée 2 à 3 mn. Les égoutter et les laisser refroidir sur un torchon. Déposer 1/3 de la mousse sur le grand côté d'une plaque et rouler pour former le cannelloni. Recommencer avec les 2 autres plaques .

Couper les cannellonis en 2 pour obtenir 6 pièces. Mettre au frais 1 h.

Pour servir parsemer du reste de basilic ciselé et d'un filet d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>