

Cannellinis de poireaux fondants farcis aux lardons et au st-Morêt, écrasé de pomme de terre

Ingrédients:

1 poireaux
100 gr de lardons fumés
500 gr de pommes de terre
80 gr de beurre
80 cl de lait demi-écrémé
1/2 botte de ciboulette
150 gr de st-Morêt
20 cl de crème liquide
1 c. à s. d'huile d'olive



Ecrasé de pommes de terre

- ✓ **Eplucher** les pommes de terre et les **couper** en gros cubes.
- ✓ Les mettre à **cuire** (à feu fort) dans une casserole avec de l'eau à hauteur et une pincée de gros sel.
- ✓ Lorsque qu'elle sont bien **fondantes**, les **égoutter**. En **garder** deux de côté pour la suite de la recette.
- ✓ Puis les **écraser** (sauf les deux mises de côtés) à l'aide d'un presse-purée, ou d'une fourchette.
- ✓ **Remettre** l'écrasé dans la casserole avec le beurre et le lait puis **mélanger** à feu doux, quand la purée est lisse **ajouter** la ciboulette coupée finement.
- ✓ **Réserver** au frais.

Farce aux poireaux, lardons et st-Morêt

- ✓ **Laver** le poireau, puis tailler les extrémités (le vert foncé et les racines). puis **tailler** un tube dans le poireau d'environ 10 cm.
- ✓ **Mettre** le tube de poireaux a cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 6 minutes, puis **l'égoutter** et le **rafraîchir** dans de l'eau avec des glaçons.
- ✓ **Tailler** finement le reste du poireau, le **faire revenir** a la poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- ✓ **Ajouter** dans la poêle, les lardons et les deux pommes de terre taillées en petits cubes. Et **faire revenir** pendant 5 minutes.
- ✓ Dans un saladier, **mélanger** le st-Morêt avec la crème puis **ajouter** la préparation lardons / poireaux / pommes de terre et **saler** légèrement.
- ✓ **Verser** dans une poche à douille ronde et **laisser** quelques minutes au réfrigérateur.

Farcir les cannellonis

- ✓ **Prendre** le tube de poireaux puis **séparer** toutes les couches sans les casser de façon à **obtenir** plusieurs tubes creux et fins.
- ✓ Les **farcir** ensuite avec la préparation à l'aide de la poche à douille, puis **réserver** au frais quelques minutes avant de les **servir**.
- ✓ Vous pouvez ensuite **retailer** les cannellonis ou les laisser entiers, ils se mangent froids ou chauds. **Réchauffer** tout de même l'écrasé de pommes de terre.