

CANNELLONIS SANS PÂTE FARCIS À LA BAJOUÉ

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Recette d'Ugo-Vincent Mariotti, Bistro West Brome

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

480
CALORIES

46 g
PROTÉINES

10 g
GLUCIDES

22 g
MATIÈRES GRASSES

40 min
PRÉPARATION

25 min
CUISSON

6
PORTIONS

COUPES



Bajoue



Rôti d'épaule picnic

INGRÉDIENTS

CANNELLONIS

1,65 lbs	Bajoue de porc braisée et effilochée	750 g
12	Tranches de poitrine de porc fumée	12
5	Échalotes françaises, émincées	5
2 tasses	Shitakes, équeutés et émincés	500 ml
4,3 oz	Fromage Alfred le fermier en petits cubes	125 g
1 c. à soupe	Ail rôti	15 ml
1 tasse	Vin blanc	250 ml
1 tasse	Pois gourmands, émincés	250 ml
1 c. à soupe	Beurre	15 ml
Au goût	Sel et poivre	Au goût

SAUCE

4 tasses	Fond de veau	1 L
1	Oignon, haché grossièrement	1
1	Carotte, coupée en tronçons	1
2	Branches de thym	2
1/2 tasse	Vinaigre de cidre	125 ml
1/2 tasse	Vin blanc	125 ml
Pour accompagner	Queues de shitakes	Pour accompagner
Pour accompagner	Purée de topinambours	Pour accompagner

PRÉPARATION

1. Faire revenir les shitakes et les échalotes dans le beurre. Mouiller avec le vin blanc.
2. Réduire à sec et ajouter la bajoue effilochée. Cuisson à feu doux 5 minutes.
3. Ajouter les pois et l'ail et mélanger. Laisser reposer 10 minutes. Ajouter le fromage, mélanger et assaisonner.
4. Étaler les tranches de porc fumé sur le plan de travail. Diviser la farce refroidie en 12 portions égales. Garnier chaque tranche avec la farce et rouler.
5. Réserver et préparer la sauce. Déposer sur une plaque anti-adhésive en vous assurant que le pli des cannellonis soit dessous.
6. Cuire à 425 pour 15 minutes. Dresser (purée de topinambours + cannellonis + sauce).

SAUCE

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole sauf le fond.
2. Réduire jusqu'à l'obtention d'1 c. à soupe de liquide.

3. Ajouter le fond. Réduire jusqu'à sirop. Passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement et réserver.