

Monsieur Jérémy FREMY
La Pauline 23 B
258 Boulevard Romain Rolland
13009 MARSEILLE
Tel : 06 61 55 46 34

Canelloni d'aubergines farcis, risotto camarguais, lard fumé et concassé de tomates fraîches

Ingrédients :

- 800 g d'aubergines
- 1 kg de tomates rondes
- 200 g d'oignons frais
- 250 g de riz camarguais
- 250 g de lard fumé
- ½ botte de basilic
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 20 cl de Bandol blanc
- 0.4 g de fond blanc de volaille
- poivre, sel
- huile d'olive
- huile de tournesol

Préparation :

Emonder les tomates, les peler et les tailler en dès.

Faire revenir l'oignon ciselé à l'huile d'olive, y ajouter les tomates en dès et cuire le concassé.

Cuire le riz camarguais façon risotto avec le vin blanc, le fond de volaille. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et le basilic ciselé.

Trancher les aubergines en fines lamelles, les faire frire, les égoutter.

Monter les cannellonis : une tranche d'aubergine, une tranche de lard fumé, le risotto et rouler.

Dans une casserole ovale allant au four, mettre le concassé, déposer les cannellonis et parsemer de concassé.

Faire gratiner au four.