

Fraîcheur à l'italienne



Grâce à Cédric **Poncet** chef du restaurant le Petit Poucet, situé sur l'île de la Jatte à Neuilly-sur-Seine, je redécouvre que les pâtes peuvent aussi se cuisiner avec légèreté. Merveille de saveur et de fraîcheur, cette recette va rapidement faire partie de vos plats fétiches des beaux jours.

Cannelonis de tourteau, fruits et légumes, émulsion passion

Pour 8 personnes Préparation 20 min Cuisson 8 min

- * 24 cannellonis à farcir Panzani
- * 300 g de chair de crabe (pattes et morceaux)
- * 1 pot d'œuf de saumon ou de lump
- * 1/2 pamplemousse rose
- * 1/2 pomme verte
- * 1/2 mangue
- * 1/2 poivron rouge
- * 1/2 avocat
- * 1 tomate
- * 1 oignon botte
- * 1 c. à s. de moutarde Savara
- * 3 c. à s. d'huile d'olive
- * 1 c. à s. de vinaigre de xérès
- * Sel et poivre du moulin
- Pour l'émulsion passion**
- * 3 fruits de la passion
- * 1 petite gousse d'ail
- * 1/2 citron
- * 1 jaune d'œuf
- * 1 c. à c. de moutarde Savara
- * 1 c. à c. de moutarde forte
- * 4 c. à s. d'huile d'olive
- * 1 c. à s. de vinaigre de xérès
- * 1 c. à c. de sauce Worcestershire
- * **Faites cuire** les cannellonis 8 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et rafraîchissez-les.
- * **À l'aide d'un épluche-tomate**, pelez la tomate et le poivron, épépinez les. Pelez la pomme et retirez le cœur.
- * **Coupez** l'avocat en deux, ôtez le noyau et la peau. Pelez le pamplemousse à vif et prélevez les quartiers. Pelez la mangue, coupez-la en deux et ôtez le noyau. Pelez l'oignon. À l'aide d'un alligator, coupez les fruits et légumes en dés.
- * **Ajoutez** le tourteau émietté, la moutarde Savara, le vinaigre, l'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez.
- * **Pour l'émulsion**, coupez en 2 les fruits de la passion. Prélevez leur pulpe et déposez-la dans une passoire posée sur un bol afin de récupérer environ 5 cl de jus. Pelez et hochez l'ail. Pressez le citron.
- * **Dans un bol**, rassemblez le jaune d'œuf, l'huile, l'ail, la sauce Worcestershire, le jus de citron, le jus des fruits de la passion, le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre. Mixez 30 sec à l'aide d'un mixeur plongeur. Ajoutez la moitié de ce mélange à la garniture au tourteau et versez dans une poche à douille.
- * **Farcissez** les cannellonis puis disposez-les dans une assiette. Ajoutez les graines de fruit de la passion au reste d'émulsion. Décorez les cannellonis d'œufs de saumon et d'émulsion. Servez aussitôt.