

Cannellonis de poisson au lait de coco ou à la sauce parmesan

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 feuilles de pâte à lasagne fraîches
400 g de filet de poisson blanc (cabillaud , lieu jaune ou autre)
2 oeufs
30 cl de crème liquide
80 g de gruyère râpé
40 g de beurre
Sel fin de Guérande

Pour la sauce :

30 cl de lait de coco
1/2 bouquet de coriandre ou quelques pincées de curry
Sel fin de Guérande

Pour la sauce parmesan :

30 cl de crème liquide
75 g de parmesan

Faire cuire à l'eau bouillante salée les feuilles de lasagne 2 à 3 mn, les égoutter, les passer sous l'eau froide et les étaler sur un torchon propre. Les couper en 2.
Mixer au robot les oeufs avec le poisson, la crème liquide, le beurre et le sel puis passer au chinois (je ne l'ai pas fait). Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Déposer la farce sur chaque rectangle de farce à l'aide d'une cuillère et rouler les cannellonis sur eux-mêmes. Les poser dans le panier d'un cuit-vapeur ou d'un couscoussier en mettant la soudure dessous. Cuire 10 mn à la vapeur.
Rincer la coriandre et la passer au mixer si vous mettez de la coriandre à la place du curry.
Porter le lait de coco à ébullition, ajouter la purée de coriandre ou mettre quelques pincées de poudre de curry, assaisonner.
Pour la sauce au parmesan faire chauffer la crème liquide et y ajouter le parmesan fraîchement râpé.
Disposer 2 cannellonis par assiette ou par plat à gratin individuels et les napper de sauce. Parsemer de gruyère râpé et faire gratiner au four quelques minutes en surveillant.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>