

Gratin de cannellonis aux aubergines



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 PCE	Cannelloni aux œufs en paquet 250 g DE CECCO	0007710
2.5 kg	Sauce tomate basilic en bidon 2,2 kg LOUIS	0279165
0.1	Sauce béchamel en boîte 800 g KNORR	0044703
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.6	Egrainé végétal BIO en sachet 1,75 Kg VIVIEN PAILLE	0276787
0.6	Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR	0208647
PM	Muscade moulue en boîte 435 g DUCROS	0010315
10 PCE	Aubergine moyenne	~
3 PCE	Oignons	~
0.5	Tomates	~
0.5	Poivrons jaune	~
0.5	Poivrons rouge	~
1	Lait	~
0.05	Ail	~
1	Basilic	~
0.6	Mozarella	~

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes. Laisser refroidir et réhydrater l'égrainé végétal.
- 2 Laver, tailler en deux et inciser les aubergines. Sur une plaque, cuire les aubergines à 170°C assaisonnées de sel, de poivre et d'huile d'olive pour en récupérer la chair.
- 3 Eplucher et ciseler finement les oignons. Tailler les poivrons en brunoise et les tomates. Réaliser une petite piperade.
- 4 Précuire les cannellonis dans une eau salée et les rafraîchir rapidement.
- 5 Réaliser la sauce béchamel selon les préconisations de remise en œuvre.
- 6 A l'aide d'une cuillère à potage, récupérer la pulpe d'aubergine puis la hacher grossièrement.
- 7 Dans un sautoir avec de l'huile d'olive, faire suer une partie des oignons ciselés et la pulpe d'aubergine. Ajouter la gousse d'ail écrasée. Une fois la pulpe séchée, rectifier l'assaisonnement. Ajouter l'égrainé végétal réhydraté. Bien mélanger en laissant recuire quelques minutes. Laisser refroidir avant utilisation.
- 8 A l'aide d'une poche pâtissière, garnir généreusement les cannellonis. Les déposer dans un plat à gratin sur un lit de sauce tomate. Napper de sauce béchamel et de sauce tomate et terminer avec la mozzarella.
- 9 Gratiner dans un four chaud. Terminer avec la piperade et du basilic frais avant de servir. Assaisonner avec de la muscade.