

AUBERGINES FAÇON CANNELONI À LA RICOTTA

LIONEL SEDANO



NOMBRE DE PORTIONS : 100

TEMPS DE CUISSON : 70

IDÉAL POUR

RESTAURATION COLLECTIVE



ÉDUCER LES PAPILLES



ANIMER

INGRÉDIENTS



- Aubergines grillés en tranches Service Bonduelle Food Service 12 kg
- Tomate concassée 10 kg
- Oignon 1 kg
- Gousse d'ail 10 unités
- Ricotta 2,5 kg
- Gruyère rapé ou mozzarella 1kg
- Pignon de pins 0,4 kg
- Sucre en poudre 0,075 kg
- Parmesan râpé 0,4 kg
- Chapelure 0,4 kg
- Feuilles de basilic Pm
- Cumin Pm
- Paprika Pm
- Sel et poivre Pm

AUBERGINES FAÇON CANNELLONI À LA RICOTTA

LIONEL SEDANO

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

L'ÉTAPE CLÉ : ÉTAPE 1

Disposer les Aubergines grillées Service Bonduelle Food Service dans un gastro plein à l'état surgelé, les assaisonner de sel et poivre et les laisser décongeler 4 heures à +3°C.

ÉTAPE 2

Préparer la sauce tomate : ciseler finement l'oignon et hacher l'ail. Dans une sauteuse faire suer l'oignon ciselé dans un filet d'huile d'olive, ajouter l'ail et le faire revenir quelques minutes. Ajouter la tomate concassée, quelques feuilles de basilic, le cumin, le paprika et le sucre. Saler et poivrer. Laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

ÉTAPE 3

Préparer la farce : mixer les pignons de pin et, dans un saladier, écraser la ricotta pour l'assouplir. Ajouter les pignons de pin mixés, le parmesan râpé, la chapelure. Saler, poivrer et mélanger.

ÉTAPE 4

Mettre un peu de farce dans chaque lamelle d'aubergine et rouler chaque cannelloni.

ÉTAPE 5

Versez les 3/4 de la sauce tomate dans le fond d'une plaque gastro, disposer les cannellonis dessus.

ÉTAPE 6

Verser le reste de sauce, un peu de gruyère râpé et enfourner pendant 25 minutes environ à 180°C.