

Les Cannellonis de Boeuf au Asperges Vertes et Morilles

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Cannellonis :

- 8 rectangles de pâte à raviole de 8 par 15cm ([recette ici](#))
On peut également utiliser des rectangles de pâtes à lasagne achetée dans le commerce.

La farce:

- 200g de viande de boeuf cuite (Rôti, Boeuf bouilli...)
- 100g de morilles fraîches (ou 10g de morilles séchées)
- 1 échalote ciselée
- 20g de beurre
- 0,5dl de crème
- 1 petit oeuf
- 1 botte de persil plat haché
- Sel, poivre du moulin

La Sauce (facultatif):

- 100g de champignons de Paris
- 5g de morilles séchées préalablement trempées
- 1 échalote émincée
- 1 goutte de Madère
- 2dl de bouillon de volaille
- 1dl de crème
- sel, poivre

Garnitures :

- 1 botte d'asperges vertes épluchée et cuite
- 200g de morilles fraîches lavée
- 30g de beurre
- 0,5dl de madère
- 1dl de fond brun de volaille ou de jus de rôti (Facultatif)
(*La veille préparer un rôti ou un poulet rôti. Dégraisser puis déglacer la plaque de cuisson avec un peu d'eau. Réduire et conserver le jus ainsi obtenu*)
- Sel et poivre

PRÉPARATION:

La Farce:

Effiloche la viande de boeuf cuite et couper les morilles en petits dés.
Faire suer les échalotes avec un peu de beurre, y ajouter les morilles.

Assaisonner et étuver quelques instants. Déglacer avec le Madère et mouiller avec la crème. Réduire à consistance, ajouter le boeuf effiloché. Bien mélanger et hors du feu terminer avec le persil haché et l'oeuf. Rectifier l'assaisonnement.

Le montage des cannellonis:

(S'il s'agit de pâtes à lasagnes sèches achetées dans le commerce, les cuire dans l'eau salée pendant 2 minutes. Rafraîchir et égoutter sur un linge.)

Si vous avez confectionné des pâtes fraîches, il n'est pas nécessaire de les précuire.

À l'aide d'une poche à dresser, garnir chaque rectangle de pâte.

Rouler pour former les cannellonis et les disposer dans un plat à gratin beurré. Ajouter un fond de bouillon de boeuf et couvrir d'une feuille d'aluminium. Au moment cuire pendant 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 160C°.

Crème de morilles:

Faire suer au beurre les échalotes avec les morilles et les champignons de Paris émincés. Déglacer au Madère. Ajouter le bouillon de volaille, réduire de moitié. Crémier et réduire jusqu'à consistance onctueuse. Filtrer, saler, poivrer et réserver.

Garnitures:

Étuver les morilles avec une noix de beurre, assaisonner et déglacer au Madère. Ajouter le jus de rôti (à défaut un peu de bouillon), réduire jusqu'à consistance sirupeuse et enrober les morilles. Chauffer les asperges cuites dans une poêle avec un peu de beurre et une goutte d'eau.

FINITIONS ET DRESSAGE :

Dresser deux cannellonis par assiette. Répartir les morilles et les asperges autour et saucer avec la petite crème de morilles.