



Cannellonis de Jambon de Parme

*aux Légumes croquants du Soleil,
jeunes pousses de Salade aux pignons de pins*
d'André Rohmer, chef de cuisine de la Brasserie Kirn

Ingrédients pour 4 personnes **Préparation :**

Marché pour 4 Personnes
8 tr. de Jambon de Parme
100 g de poivron vert
100 g de poivron rouge
100 g de poivron jaune
100 g de courgette
2 citrons jaunes
3 dl d'huile olive
100 g de mascarpone
120 g de mesclun
20 g de pignons de pin
½ dl de vinaigre Balsamique
Sel et poivre du moulin
5 branches de thym
2 gousses d'ail en chemise
(cuites entière, non pelées)

Tailler les poivrons et les courgettes en bâtonnets de 7 cm de longueur. Faire revenir les légumes sans coloration dans une poêle avec les gousses d'ail écrasées et une branche de thym. Les laisser croquants, les égoutter et les refroidir.

Mélanger le mascarpone avec le jus d'un citron et 1dl d'huile d'olive, incorporer les légumes refroidis, rectifier l'assaisonnement. Disposer à plat les tranches de jambon, étaler le mélange et rouler en cannellonis.

Préparer une vinaigrette avec le restant d'huile d'olive et le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Couper les cannellonis en biseau, les faire gratiner au four à 200°C pendant 5 minutes. Disposer la salade assaisonnée en rosace au fond de l'assiette, puis les cannellonis parsemés de pignons de pins et servir.

à boire avec ...

- Un Palette blanc 2003 Château Simone
- Un Côtes du Marmandais Le Vin est une Fête 2003 Elian Da Ros