

Cannellonis à la ricotta, sauce au Rancio



Pour trois personnes :

- Entre 15 et 20 cannellonis
- 3 oignons frais
- 200 g de ricotta
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 150 g de sèrac de vache ultra frais (si on n'en n'a pas, on met plus de ricotta)
- 1 boîte de chair de tomates
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de rancio sec
- 10 cl de crème liquide entière
- 150 g de Brézain
- 5 ou 6 tranches de pancetta un peu épaisse
- Poivre
- De l'huile d'olive de bonne qualité
- 1 cuillère à soupe de sucre

Mettre la pancetta dans une poêle antiadhésive et la faire griller jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. La déposer sur une assiette sur du papier absorbant.

Dans un saladier, mettre la ricotta et le sèrac de vache. Très honnêtement, ce sèrac, je l'ai acheté parce que je ne connaissais pas, mais je ne pense pas renouveler, c'est trop peu goûté pour moi. Il fallait donc trouver des idées pour l'utiliser. Ecraser à la fourchette puis ajouter les tiges d'oignon frais coupées en petits morceaux, du poivre et deux cuillères à soupe d'huile d'olive puis la crème. Mixer la pancetta

grossièrement et l'ajouter au mélange. Attention, elle est TRES salée, il ne faut donc surtout pas ajouter de sel à la préparation.

Mettre au frais pendant qu'on s'occupe de la sauce.

Dans une sauteuse, mettre les trois oignons émincés grossièrement à cuire avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis ajouter la gousse d'ail écrasée. Verser ensuite le Rancio, porter à ébullition deux minutes, baisser le feu puis verser la boîte de chair de tomate, le sucre et un peu d'eau. Laisser cuire une dizaine de minutes, ajouter la crème liquide. Mélanger, puis mixer avec un mixeur plongeant.

Avec une poche à douille, remplir les cannellonis de mélange à la ricotta, les déposer dans un plat à gratin, puis recouvrir de sauce et parsemer de morceaux de Brézain (ça va apporter une subtile touche de fumé).

Passer une vingtaine de minutes au four à 180°C et déguster bien chaud.