

## Cannellonis à mousse de tomate-basilic

Préparation : 20 mn

Attente : 1 h + 1 h

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 3 personnes :

3 plaques de lasagnes fraîches

3 belles tomates ( environ 200 g de chair net )

100 g de fromage blanc à 20% de MG

1 g d'agar-agar

1 c à s de crème liquide légère

1 petit oignon frais

2 c à s d'huile d'olive

1 bouquet de basilic

1 brin de thym émiétté

Sel et poivre du moulin

Peler les tomates après les avoir ébouillantées ( ou utiliser un éplucheur spécial tomates ), les couper en 4 et les épépiner. Peler et émincer l'oignon. Ciseler les 3/4 du basilic.

Dans une poêle faire revenir l'oignon avec la moitié de l'huile et ajouter tomates, thym et sel. Cuire 8 mn ( plus longtemps pour bien retirer l'eau des tomates à. Diluer l'agar-agar dans la crème et verser dans la poêle, remuer, laisser chauffer 30 s puis hors du feu ajouter le basilic ciselé, le fromage blanc et le poivre. Mixer pour obtenir une mousse lisse et mettre 1 h au frais ( 3 h pour moi).

Cuire les feuilles de lasagnes fraîches à l'eau bouillante salée 2 à 3 mn. Les égoutter et les laisser refroidir sur un torchon. Déposer 1/3 de la mousse sur le grand côté d'une plaque et rouler pour former le cannelloni. Recommencer avec les 2 autres plaques .

Couper les cannellonis en 2 pour obtenir 6 pièces. Mettre au frais 1 h.

Pour servir parsemer du reste de basilic ciselé et d'un filet d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>