

SEMAINE *du* SOURIRE



ASTUCE DU CHEF

Il est recommandé de réaliser la recette la veille, afin d'avoir un résultat bien net à la coupe et d'obtenir une belle osmose des goûts au niveau de la farce au fromage.

CANNELLONIS D'AUBERGINE GRILLÉE

avec *La Vache qui rit*® Formule Plus

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

COÛT
PAR CONVIVE

0 € — 2 €

INGRÉDIENTS (POUR 100 CONVIVES) :



4 kg d'aubergines
grillées surgelées



2 kg de *La Vache qui rit*®
Formule Plus



2 kg de fromage
de chèvre frais



8 bottes
d'aneth



20 cl
de lait



50 g de gélatine feuille
ramollie dans de l'eau froide



30 cl
d'huile d'olive



Sel / poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

1. Mettre les aubergines grillées en décongélation la veille en chambre froide.
2. Mélanger *La Vache qui rit*® Formule Plus avec le chèvre frais et l'huile d'olive.
3. Ciseler 5 bottes d'aneth et les ajouter au mélange précédent.
4. Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine ramollie bien pressée.
5. Ajouter le lait gélifié à l'appareil au fromage, puis mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.
6. Répartir les tranches d'aubergines sur du papier film en forme de rectangle (40 g par portion).
7. Dresser dessus l'appareil au fromage à l'aide d'une grosse douille unie sur la longueur.
8. Rouler en forme de cannelloni à l'aide du film, bien serrer et réserver au frais au minimum 2 heures.
9. Couper les portions de cannelloni et les dresser sur assiette.
10. Décorer avec l'aneth restante et un filet d'huile d'olive.

Le + produit

La Vache qui rit®
Formule Plus améliore
la texture de la farce au
fromage qui devient plus
facile à dresser.



Apports nutritionnels de la recette
par rapport à la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 13% de protéines en plus
- 4 fois plus de calcium
- 6,5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 200 g) : Energie : 623,3 Kj / 149,6 Kcal - Matières grasses : 12 g - Dont acides gras saturés : 5,2 g - Glucides : 2,9 g - Dont sucres : 2,5 g - Protéines : 6,7 g - Sel : 0,5 g - Calcium : 276,1 mg - Vitamine D : 2,6 µg