



### ASTUCE DU CHEF

Pour varier la présentation, déposer le **Boursin® Cuisine** sur le dessus du cannelloni à l'aide d'un squeeze, en utilisant le mouron des oiseaux en touche décorative finale.

# CANNELLONIS VÉGÉTARIENS

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 1 MINUTE | MISE EN PLACE : 10 MINUTES | COÛT PAR PIÈCE : €€€€€€

#### INGRÉDIENTS POUR 1 DIP



6 g de navet long



5 g de pois gourmands



5 g de carottes



5 g de radis Red Meat



1 g de mouron des oiseaux



8 g de **Boursin® Cuisine**

#### PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Tailler le navet en fines tranches, à l'aide d'une mandoline.
- 2 Couper les pois gourmands, les carottes et le radis Red Meat en julienne.
- 3 Disposer la julienne de légumes sur une tranche de navet et la rouler, à la manière d'un cannelloni.
- 4 Présenter le **Boursin® Cuisine** dans un récipient à côté des cannellonis farcis.

