

N°61

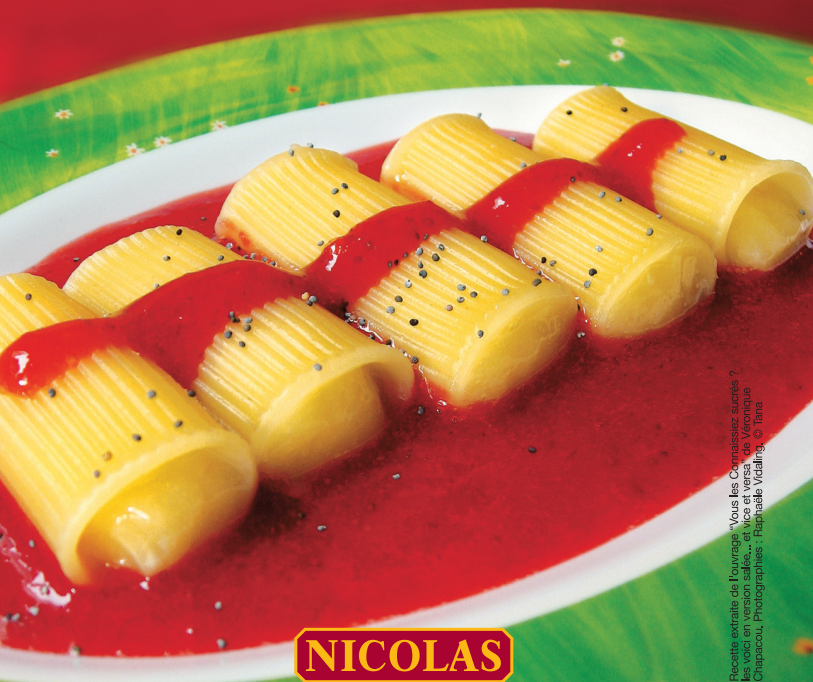


# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Petits cannellonis au citron, sauce aux fraises



**NICOLAS**

Recette extraite de l'ouvrage "Vous les Connaissez, sucrés ?  
Les voici en version salée... et vice et versa" de Veronique  
Chapacou, Photographies : Raphaële Vidaling, © Tana

**Pour 4 personnes**

**20 rigatonis | 400 g de sucre | 35 cl de jus de citron | 3 œufs |**

**1 c. à s. de Maïzena | 250 g de fraises | graines de pavot (décoration)**

**Laver** les fraises, les essuyer puis les équeuter. Les couper en morceaux, les mixer avec 100 g de sucre puis réserver au frais. Pour préparer le lemon curd, mélanger 200 g de sucre avec la Maïzena dans un saladier.

**Ajouter** 30 cl de jus de citron puis faire fondre au bain-marie. Ajouter alors les œufs battus en omelette et mélanger jusqu'à épaississement puis sortir le saladier du bain-marie.

**Verser** dans une casserole 1,5 l d'eau, le reste de sucre et le jus de citron restant. Y faire cuire les pâtes al dente en suivant les indications de temps de cuisson portées sur le paquet (il diffère d'une marque à l'autre).

**Égoutter** les pâtes, les laisser tiédir puis les farcir de lemon curd à l'aide d'une poche à douille. Napper les assiettes de service d'un fond de coulis de fraises, répartir les rigatonis farcis puis parsemer de graines de pavot. Servir tiède.



Recette extraite de l'ouvrage "Vous les connaissez sucrés ? Les voici en version salée... et vice versa" de Véronique Chapacou.  
Photographies : Raphaële Vidaling. © Tana



**le conseil de votre caviste :**  
Château les Valentines 2007  
Côtes de Provence rosé

- Nez : de garrigue, d'agrumes.
- Bouche : rond, grain serré.

**Et aussi :**  
Petites Récoltes Vin de Pays  
des Maures rosé