

# Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

## **Cannelloni de Pommes de terre nouvelles Oignons rôtis, beurre noisette et truffe**

*Stefano Fanari  
Et son Chef Gérald Larcher*

Pour 4 personnes

- 1kg de pommes de terre nouvelles
- 2 oignons blancs
- 500g de farine type 45
- 300g jaune d'œuf
- 200g de beurre
- 50g de truffe
- 100g de parmesan
- Sel, poivre, huile d'olive



Éplucher les oignons, les couper en dés, assaisonner avec du sel du poivre, de l'huile et cuire au four à 120° pendant 20 min. Éplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau, une fois cuites les écraser la fourchette, y ajouter les oignons rôtis et assaisonner le mélange avec un peu de beurre fondu, du parmesan, du sel et du poivre. Mettre le mélange dans un sac à douille et mettre de côté.

Mélanger les jaunes d'œuf et la farine et faire de fines abaisses avec la machine à pâtes fraîches. Couper les abaisses en rectangles de 20 x 6 cm. Farcir les rectangles avec le mélange de pommes de terre et d'oignons, les fermer en formant un cannelloni (gros tube) puis tordre légèrement chaque cannelloni sur lui-même en spirale.

Faire chauffer le reste du beurre dans une casserole pour obtenir du beurre « noisette » et le mettre de côté. Faire cuire les cannellonis dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter et les disposer sur les assiettes, assaisonner avec le beurre noisette, saupoudrer de parmesan râpé et de lamelles de truffe.