

Cannellonis à l'anguille, sauce anisée

Recette un peu technique mais si délicieuse que le jeu en vaut la gourmandise! Et grâce au pas à pas vous allez servir un plat gastronomique et savoureux. Ces Cannellonis à l'anguille et fenouil, sauce anisée peuvent être servis en entrée (dans ce cas un seul cannelloni par personne suffit) ou en plat.



Cannellonis à l'anguille, sauce anisée

Ingrédients pour 8 cannellonis (donc 4 personnes)

- 8 feuillettes de pâte à lasagne. Vous pouvez la réaliser maison c'est bien meilleur. Pour la recette cliquez [ici](#).

Pour la farce fine

- 400 g de filet de limande sole
- 180 g d'anguille fumée
- 400 g de crème fraîche liquide entière
- 2 blancs d'œuf
- une cuillerée à soupe de fenouil en poudre (si vous n'en trouvez pas dans le commerce mixez finement des graines de fenouil)
- sel et poivre

Pour la garniture

- 2 fenouils
- 2 échalotes
- quelques feuilles de basilic
- beurre
- sel et poivre

Pour la sauce

- 200 ml de fumet de poisson. Vous pouvez utiliser du fumet du commerce ou le réaliser maison avec les parures des limandes (ce sera bien meilleur!). Pour la recette cliquez [ici](#).
- 4 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- 10 ml de pastis
- sel et poivre

Pour l'huile de basilic

- une botte de basilic (une trentaine de feuilles)
- 100 g d'huile neutre (pépin de raisin)
- sel

Préparation

- Pour l'huile de basilic: faites chauffer l'huile à **80°**

avec les feuilles de basilic pendant environ 10 minutes. Puis mixez et filtrez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.



Filtrez le jus de basilic

- Versez dans une pipette et réservez. Cette huile se conserve au frais pendant plusieurs jours.



Versez le jus de basilic dans une pipette et réservez

- Pour la farce fine: levez les filets des limandes.



Levez les filets des limandes

- Mixez les filets finement avec les blancs d'œufs et la poudre de fenouil. Puis ajoutez la crème fraîche bien froide. Mixez de nouveau. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez les filets finement avec les blancs d'œufs

- Coupez les filets d'anguille fumée en petits morceaux.



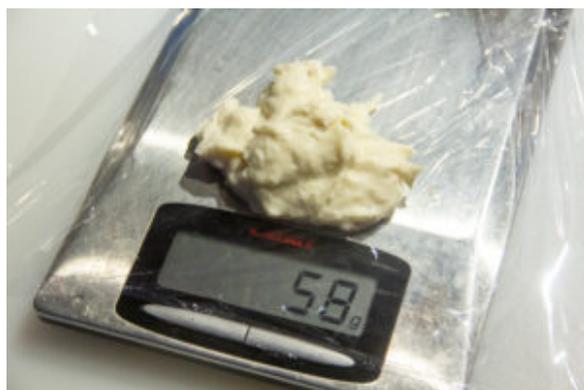
Coupez les filets d'anguille fumée en petits morceaux

- Mélangez les morceaux d'anguille à la farce fine de poisson.



Mélangez les morceaux d'anguille à la farce fine de poisson

- Vous allez réaliser des petits boudins de farce fine. Pour qu'ils soient bien réguliers, pesez environ 60 g de farce pour chacun.



Pesez environ 60 g de farce fine pour chaque boudin

- Réalisez des petits boudins en disposant une boule de 60 g de farce fine sur l'extrémité d'une feuille de film alimentaire et réalisez des petits boudins bien serrés.

La vidéo ci-dessous vous montre le bon geste.

- Filmez une deuxième fois les boudins pour qu'ils se tiennent bien à la cuisson. Faites cuire les petits boudins à la vapeur pendant 15 à 20 minutes. Vous ôterez le film alimentaire juste avant de rouler les boudins dans les rectangles de pâte, quand ils seront bien refroidis (voir ci-dessous). Puis découpez vos feuilles de pâte pour qu'elles soient de la même dimension que les boudins.



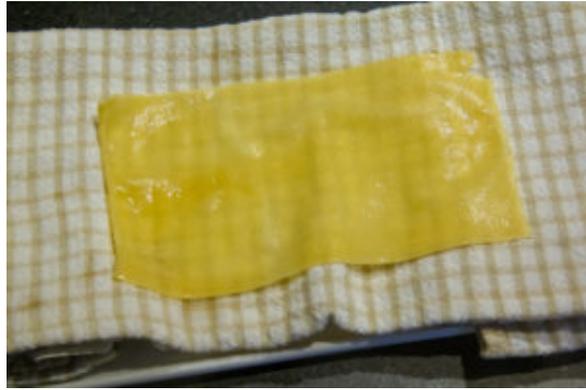
Découpez vos feuilles de pâte

- Cuisez vos feuilles de pâte à l'eau bouillante; cela prend juste deux à 3 minutes.



Cuisez vos feuilles de pâte à l'eau bouillante

- Sortez les feuilles à l'aide d'une écumoire et disposez-les sur un torchon propre.



Sortez les feuilles à l'aide d'une écumoire

- A l'aide d'un petit pinceau passez du beurre fondu sur les feuilles de pâte (dessus et dessous). Ôtez le film alimentaire et disposez un boudin de farce fine au bout de la feuille.



Ôtez le film alimentaire et disposez un boudin au bout de la feuille

- Roulez les cannellonis. Réservez-les.



Roulez les cannellonis

- Pour la sauce: faites réduire le fumet de poisson presque à glace avec les étoiles de badiane (il doit avoir la consistance d'un sirop...).



Faites réduire le fumet de poisson

- Ajoutez la crème et le pastis. Ôtez du feu et filmez: laissez infuser pendant 15 mn. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Ajoutez la crème et le
pastis

- Pour la garniture: épluchez les échalote et ciselez-les finement. Faites-les revenir avec un peu de beurre.



Faites revenir les échalotes
avec un peu de beurre

- Ajoutez les fenouils coupés en tout petits dés. Salez et poivrez. Cuisez encore quelques minutes: le fenouil doit rester croquant. Réservez.



Ajoutez les fenouils coupés
en tout petits dés

Finition et dressage

- Ciselez le basilic.



Ciselez le basilic

- Réchauffez le fenouil et ajoutez le basilic ciselé.



Réchauffez le fenouil et ajoutez le basilic ciselé

- Repassez également les cannellonis 10 mn à la vapeur pour les réchauffer. Réchauffez également la sauce à feu très doux.



Repassez également les cannellonis 10 mn à la

vapeur pour les réchauffer

- Disposez le fenouil au fond de votre assiette et posez deux cannellonis par-dessus. Versez une louche de sauce puis pochez des petits points et des zigzags d'huile de basilic par dessus. Terminez par quelques feuilles de basilic fraîches.



Cannellonis à l'anguille, sauce anisée