

# Cannelloni d'Aubergine, Cœurs d'Artichaut, Citron et Mascarpone



Pour  
6 personnes



Préparation  
20 minutes

## Ingédients

<b>Mozzarella Fior di Latte Cantadora</b> .....	300 g
<b>Mascarpone</b> .....	300 g
<b>Aubergines</b> .....	3
<b>Cœurs d'artichaut</b> .....	10
<b>Citron</b> .....	QS
<b>Huile d'olive</b> .....	QS
<b>Sel et poivre</b> .....	QS

## Les étapes de la recette

- Trancher les aubergines dans le sens de la longueur, les badigeonner d'huile d'olive et les passer au four.
- Hacher les cœurs d'artichaut, zester et presser le citron.
- Détendre le mascarpone avant de le mélanger avec les cœurs d'artichaut, le zeste de citron et le jus.
- Assaisonner.
- Déposer une cuillerée de ce mélange sur les tranches d'aubergine, les rouler et les déposer dans un bac gastro.
- Parsemer de Mozzarella Fior di Latte Cantadora et enfourner.

Pour réaliser  
cette recette



Mozzarella Fior di Latte

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)