

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CANNELLONI EN GRATIN

pour 6 personnes :

32 demi-cannelloni ou paccheri - 250g ricotta - 40cl crème liquide entière - 50g parmesan râpé - 50g comté râpé - sel - poivre -

Sauce tomate : 1 bouteille de passata de tomates - 1 grosse boîte de tomates pelées - 3 gousses d'ail - 3 càs d'huile d'olive - sel - poivre -

Farce : 300g viande de porc hachée - 300g viande veau hachée - 3 oeufs - 100g parmesan râpé - 10g chapelure - 3càs vin blanc sec (pour moi un reste de champagne rosé a fait l'affaire) - 1càc d'origan séché - sel - poivre -

Cuisson de la sauce tomate : dans une cocotte verser l'huile d'olive, ajouter l'ail pelé et haché. Laisser fondre légèrement sans roussir. Verser la bouteille de passata et la boîte de tomates. Saler, poivrer. Remuer, couvrir, baisser le feu ou mieux poser la cocotte sur la plaque électrique réglée à 3 et oublier ~ 1H00. Au final, la sauce doit être épaisse.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

La farce : dans un cul de poule ou un saladier, mélanger les viandes hachées, les oeufs, la chapelure, le vin, l'origan, le parmesan, le sel et le poivre. Remplir une poche du mélange (sans douille). Couper le bout de la poche. Remplir chaque cannelloni debout avec la farce.

Dans un grand bol, mélanger la ricotta et la crème, saler et poivrer.

Dans un grand plat à four, verser la moitié de la sauce tomate. Disposer les cannelloni côte à côte. Verser le reste de la sauce tomate, puis le mélange ricotta/crème. Parsemer le tout de parmesan et de comté. Enfournier 35 minute

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr