

Cannellonis farcis - Béchamel

By Fred



Avant cuisson avec béchamel



Après 1H au four

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 1H à TH 6 – 180°C



16 tubes de
cannellonis



400g de viande
hachée



1 verre de vin
blanc



400g tomates
concassées



1 bte concentré de
tomates



1 càs farine



2 càs H. olive



½ l de lait



1 càs Raz El
Hanout / Herbes



Poivre et sel

Préparation

1. Dans une grande poêle chauffée avec 1 càs d'huile d'olive, faire revenir la viande 5 min.
2. Rajouter les tomates concassées, le Raz El Hanout, des herbes de Provence, remuer.
3. Rajouter le concentré de tomates et 1 verre de vin blanc, remuer. Laisser réduire 15 min.
4. Remplir chaque cannelloni avec une petite cuillère et les déposer dans un plat huilé.
5. Béchamel : Bien mélanger dans une casserole, 1 càs d'huile d'olive à 1 càs de farine.
6. Mettre la casserole sur feu moyen et verser le lait lentement, en remuant constamment.
7. Lorsque la préparation commence à devenir ferme, verser sur le plat de cannellonis.
8. Tout le plat doit être recouvert pour avoir une bonne cuisson des cannellonis.
9. Mettre au milieu du four, convection naturelle, pour 1 heure. Surveiller la dorure.

* * * 29 octobre 2022 * * *