

Cannellonis farcis

Ingédients (pour 4 personnes) : Prép. 45 mn - Cuisson : 30 mn - Qtée : 12 à 14 cannellonis



Vérif. Plat 14 pièces



5 càs Huile d'olive



1 Oignon moyen



1 Ail



Herbes Provence ou Basilic



250g viande hachée



400g chair à saucisse



2 verres de vin blanc sec



2 verres d'eau



1 oeuf



350g coulis tomates maison



Mozzarella ou Emmental râpé



Sel (au piment d'Espelette)



Ou bien poivre ou coriandre



1 càs de curry indien

Préparation :

1 - Chauffer 4 càs d'huile d'olive dans une poêle, et faire dorer l'oignon 5 min puis rajouter l'ail 5 min à feu doux, en remuant de temps en temps.

2 - Mélanger la viande hachée et la chair à saucisse. Rajouter les herbes, et 1 càs d'huile d'olive

3 - Rajouter l'œuf, (le poivre), le curry indien (1 càs, suivant goût).

4 - Rajouter 4 càs de vin blanc sec, sinon la farce sera trop sèche, remuer.

5 - Pour la sauce, mélanger :

- Un pot d'environ 350g de sauce tomate, faite maison (ici basilic ou pimentée).
- 2 verres de vin blanc sec et 2 verres d'eau

6 - Huiler le plat et étaler 1/3 de la sauce au fond du plat.

7 - Avec le manche d'une cuillère à café, remplir les cannellonis, avec la farce préparée.

8 - Les aligner dans le plat. Verser le reste de la sauce sur les cannellonis.

(Ils doivent être recouvert – Ils vont absorber l'eau – Il n'y a pas de pré-cuisson)

10 - Parsemer le tout de mozzarella ou d'abondance râpée.

11 - Enfourner 30 min au four à 200°C (th 6-7), jusqu'à ce que les cannellonis soient dorés.

12 – Servir chaud.

Nota : Compter entre 40g et 45g de farce par cannelloni (Longueur 97mm, Dia 24 mm)