

Cannelloni à la viande

Ingrédients pour 4/6 pers :

Cannelloni 500 gr de cannelloni

Parmesan rapé

Pour la farce :

400 gr de viande de bœuf hachée

200 gr de chair à saucisses

1 oignon

Noix de muscade

Sel, poivre

Huile d'olive

750 ml de pulpe de tomates

Pour la béchamel :

100 gr de beurre

1 l de lait

100 gr de farine

Noix de muscade

Sel, poivre

Recette pour la farce :

Dans une casserole, faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive puis ajouter la viande et la chair à saucisses.

Lorsque la viande est cuite, ajouter un peu de noix de muscade, la pulpe de tomate, saler, poivrer puis laisser mijoter ½ heure à feu doux.

Laisser refroidir la farce.

Pour la béchamel :

Faire chauffer le lait, ajouter la farine préalablement diluée dans un peu de lait froid (pour éviter les grumeaux) puis le beurre, remuer jusqu'à obtenir la consistance voulue (pas trop épaisse car les cannellonis doivent cuire dans une sauce fluide).

Ajouter de la noix de muscade, saler et poivrer.

Préparation des cannellonis :

Farcir les cannellonis délicatement avec votre farce refroidi

Déposer les dans un plat allant au four

Couvrir de béchamel bien fluide

Saupoudrer de parmesan râpé

Mettre au four préalablement préchauffé 20 à 25 min à 180/200°C.

Bon apétito

