

Cannellonis à la viande et aux légumes

Côté marché :

Pour environ 10/12 mini-crêpes

pour la pâte à cannellonis :

125 g de farine

25 cl de lait

1 oeuf

1 pincée de sel

sel, poivre 5 baies

Pour la béchamel :

70 g de beurre

30 cl de lait

30 g de farine

1 pincée de noix de muscade

30 g de feta émiettée

sel, poivre 5 baies

Pour la sauce tomate :

3 tomates

1 gousse d'ail

1 échalote

sel, poivre 5 baies

1 branche de thym

Pour la viande :

200 g de viande de boeuf haché

1 échalote

huile d'olive

sel, poivre 5 baies

Pour la farce :

350 g de ratatouille

Pour gratiner :

QS de parmesan ou de gruyère



Préparation :

Préparez tout d'abord la pâte. Versez la farine dans un saladier, au centre mettez l'oeuf et délayez peu à peu avec le lait, ajoutez sel et poivre, réservez.

Pelez les tomates et faites-les revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive avec une échalote et la branche de thym. Ajoutez la gousse d'ail et laissez cuire doucement environ 15 mn, salez, poivrez, versez dans une assiette, réservez.

Dans cette même poêle, faites revenir l'échalote dans un peu d'huile et ajoutez la viande hachée, mélangez souvent, salez, poivrez, ajoutez la ratatouille, mélangez.

Pour la béchamel :

Faites chauffer le beurre dans une petite casserole, ajoutez la farine, mélangez avec une cuillère en bois en versant le lait peu à peu, salez, poivrez, muscadez. Ajoutez la feta émiettée.

Faites maintenant vos petites crêpes, environ 10/12 suivant la taille de votre poêle.

Versez la sauce tomate dans le fond du plat à four.

Confectionnez vos cannellonis en mettant environ 2 cuillères de farce dans chaque petite crêpe.

Déposez les cannellonis sur les tomates et versez la sauce béchamel sur le dessus, râpez parmesan ou gruyère sur le dessus.

Enfournez à 180°C pour environ 15 mn. Servez aussitôt !

Note : vous pouvez très bien les réaliser avec seulement les légumes

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>