



## GROS CANNELLONI FARCIS



### **Pour 6 personnes :**

Une trentaine de cannelloni (à la semoule de blé dur si possible)

200 g de veau haché

1 oignon haché fin

1 pointe d'ail

1 zeste de citron et un zeste d'orange râpés

400 g de sauce tomate un peu épaisse et bien relevée

500 g de champignons (j'avais des pieds de moutons mais des cèpes auraient été les bienvenus)

Sel, poivre, huile d'olive et un peu de beurre

Commencer par nettoyer les champignons, les tailler en petits dés et les faire sauter rapidement à la poêle dans un mélange beurre et huile d'olive, saler, poivre et réserver.

Cuire les pâtes selon les indications données. Les égoutter.

Faire fondre l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive, lorsqu'il est transparent, ajouter les zestes et la viande hachée en l'écrasant à la fourchette lorsque cette dernière est presque cuite verser les 2/3 de la sauce tomate et faire chauffer à nouveau le tout pendant environ 3 mn. Assaisonner.

Les pâtes étant cuites (al dente) et égouttées, les farcir à la cuillère avec la viande hachée, les disposer en ligne au centre d'une assiette. Les recouvrir avec le petit hachis de champignons et disposer deux cordons de sauce tomate de chaque côté des pâtes.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

