

## CANNELLONIS AU VEAU ET AUX CEPES

C'est en vue de faire ces cannellonis que j'ai fait ma [pate à pâtes](#) mais vous pouvez tout aussi bien utiliser des lasagnes achetées au rayon frais ou même des cannellonis achetés au rayon pâtes .....



Pour 6 personnes :

- 400g d'escalopes de veau
- 200g de cèpes (moi j'ai pris 80g de cèpes déshydratés car pas de cèpes en ce moment)
- 1 oignon
- 1 oeuf
- origan
- basilic
- 2 grosses boîtes de tomates pelées
- 100g de parmesan
- 20cl de crème fraîche
- sel, poivre
- huile d'olive

Faire cuire les escalopes de veau. Les mixer avec les cèpes (préalablement réhydratés si vous ne trouvez pas de champignons frais). Ajouter les herbes, l'oeuf et la moitié du parmesan à ce mélange.

Emicer très finement l'oignon et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive. L'ajouter ensuite à la farce. Saler et poivrer.

Couper en petits morceaux les tomates et en ajouter 1/4 à la farce. Faire revenir le reste dans une poêle puis ajouter les herbes et la crème fraîche et laisser réduire un peu.

Fourrer vos cannellonis avec la farce (si vous utilisez des cannellonis secs, il faudra juste les remplir. Si vous utilisez des lasagnes fraîches, il faut les précuire un peu avant dans de l'eau frémissante. Ensuite déposer un peu de farce sur toute la longueur au centre et replier chaque côté au dessus de la farce)



Déposer les cannellonis dans un plat à gratin, verser le coulis de tomates par dessus et finir par le reste de parmesan.  
Mettre à four moyen environ 15 min.