

# Radeau milanais



Temps de préparation: 20 Minutes

Temps de cuisson : 50 Minutes

## Ingrédients :

- 18 cannelloni à farcir

## **Sauce tomate :**

- 1 boîte de purée de tomate (500 ml)
- 2 boîtes de pulpe de tomate en dés (800 ml)
- 3 gousses d'ail
- 50 ml d'huile
- 10 feuilles de basilic
- Sel et poivre

## **Farce :**

- 250 g de porc
- 250 g de poulet
- 100 ml de chapelure (+/- 50 g)
- Sel et poivre
- 50 ml de parmesan frais râpé
- 3 oeufs
- 50 ml de vin blanc sec
- 10 ml d'origan
- 100 g de comté râpé

## **Pour faire cuire :**

- 250 g de ricotta
- 400 ml de crème liquide entière
- 100 ml en tout de comté et de parmesan râpés

## Produits associés

### TurboTup



49,90 €

### Cuiller à mélange



10,00 €

### Bol batteur 3 l



30,00 €

### Cuillers mesures (5)



10,00 €

### Speedy Chef



49,90 €

### Ultra Pro 3,3 l



109,00 €

(base et couvercle aussi vendus séparément)

### **Réalisation de la recette :**

1 - Préparez la sauce tomate : dans le **Microcook rond 2.25 L**, versez la purée de tomate et la pulpe de tomate en dés, l'ail haché au **TurboTup**, l'huile et faites cuire couvert, 10 mn au micro-ondes, à 750 watts.

2 - Ajoutez le basilic haché, le sel, le poivre et remuez avec la **Cuiller à mélange**.

3 - Préparez la farce : dans le **Bol batteur Pro 3 I**, mélangez tous les ingrédients de la farce à l'aide de la Cuiller à mélange.

4 - Farcissez les canneloni en vous aidant de la **Cuiller Mesure 1 ml** et laissez-les en attente.

5 - Versez la ricotta et la crème liquide dans le **Speedy Chef** et mélangez.

6 - Dans l'**Ultra Pro 3.3 I**, versez la moitié de la sauce tomate, disposez les canneloni, versez le reste de sauce tomate et la préparation du Speedy Chef. Saupoudrez du mélange comté et parmesan râpés.

7 - Posez le couvercle et faites cuire dans le four préchauffé 40 mn, Th 6 ou 180°C. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson encore 10 mn.

Dégustez bien chaud.

*Variante : vous pouvez utiliser du bœuf (350 g) et de la chair à saucisse (150 g) à la place du porc et du poulet.*