

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Cannellonis maison courgettes bolognaise

TM6-Pasta Maker – Grill All-Clad

Ingrédients :

Pour la garniture courgettes bolognaise :

- 30 g d'huile d'olive
- 1 oignon (110 g)
- 1 grosse échalote (80 g)
- 760 g de courgettes
- 600 g de tomates
- 10 g d'ail émincé déshydraté
- 1 c.à.c de sel fin de Guérande
- 5 tours de moulin à poivre 5 baies
- 100 g de champignons frais de Paris
- 600 g de viande de bœuf haché 20%MG
- des herbes de Provence
- de l'origan déshydraté
- 70 g de concentré de tomate (facultatif)

Préparation :

Pour la garniture courgettes bolognaise :

Dans le bol du TM6, mettez l'oignon coupé en 4 et l'échalote.

Mixez 5 sec/vit 5,5.

Ajoutez l'huile d'olive, faites rissoler 4 min/ 120°C /vit 1 (sans gobelet doseur)

Ajoutez les tronçons de courgettes non épluchées, mixez 5 sec/vit 5.

Ajoutez les tomates coupées en morceaux.

Faites cuire 10 min/ 110°C /vit 1. (couvercle haute t°)

Ajoutez l'ail émincé, le sel, le poivre, les champignons coupés en petits morceaux.

Mixez 5 sec/vit 4.

Ajoutez la viande hachée, les herbes de Provence et l'origan.

Faites cuire à nouveau 20 min/100°C/vit 1,5. (couvercle haute t°).

Pendant ce temps, préparez les cannellonis maison.



AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Cannellonis maison courgettes bolognaise

TM6-Pasta Maker – Grill All-Clad

Ingrédients :

Pour les cannellonis maison:

- 400 g de semoule extra fine
- 100 g de farine de Gruau T45
- 180 g d'eau tiède dont 30 g d'huile d'olive
- 1 c.à.c d'herbes de Provence
- 1 c.à.c d'origan déshydraté

Pour la cuisson:

- du fromage râpé
- du parmesan moulu



Préparation:

Pour les cannellonis maison:

Dans un saladier, mélangez la semoule extra fine, la farine, les herbes de Provence et l'origan. Versez dans le compartiment de mélange, fermez. Pesez l'huile d'olive (30 g), complétez avec l'eau tiède jusqu'à 180 g. Démarrez le programme long et versez les liquides par les orifices. Quand la pâte sort, détaillez les cannellonis à la taille souhaitée. (perso largeur de ma main)

Pour le remplissage:

A la fin de la cuisson de la garniture, égouttez mais conservez le jus de cuisson. (Vous pouvez y ajouter du concentré de tomates pour épaissir un peu, je ne l'ai pas fait)

Je vous conseille de laisser refroidir avant de garnir les tubes.

Perso, je me suis un peu brûlée la main mais le timing serré ne me permettait pas d'attendre d'ou poche à douille tissu par-dessus.

Préparez le plat de cuisson du grill XL ou un plat à gratin.

Remplissez une poche à douille jetable avec la garniture égouttée.

Remplissez les tubes et placez dans le plat.

Versez un peu de jus de cuisson, parsemez de fromage râpé et de parmesan.

Faites cuire à 240°C mode Manuel, versez de temps en temps si besoin le reste de jus de cuisson.

Conseils et/ou suggestion :

Avec les restes de tubes et garniture, j'ai confectionné des lasagnes en ouvrant les tubes.

Couche de pâte, garniture, fromage râpé et crème épaisse légère, 3 fois + jus de cuisson en dernier.