

Cannelloni Barilla à la viande

Ψ Les ingrédients :

- 500 grammes de viande hachée boeuf (charolais) ou poulet
- Quelques champignons (cèpes / trompettes) selon votre goût
- 1 oignon émincé fin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- Un plat frotté au beurre
- Des Cannelloni Barilla

Pour la béchamel:

- 1/2 litre de lait entier microfiltré.
- un cube bouillon de poule si poulet.
- 1 grosse noix de beurre.
- 2 cuillères à soupe de farine rase.

Ψ La solution :

- Faire revenir la viande dans une poêle puis ajouter l'oignon coupé très fin.
- Allonger avec une purée de tomate et les champignons, l'huile d'olive et le beurre.
- Laisser mijoter.
- Une fois la farce prête fondre le beurre singé avec la farine dans une autre casserole.
- Allonger avec le lait en le fouettant pour obtenir la béchamel (si on prend du poulet à la place du boeuf on peut incorporer un cube de bouillon de poule dans le lait de la béchamel...).
- Napper le fond du plat de béchamel, ranger les cannellonis après les avoir farcis, puis les recouvrir de béchamel et rapper un peu de parmesan avant de les placer dans le four 30 minutes à 190 degrés.
- laisser reposer 10 minutes avant de servir.