

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CANNELLONI VEGETARIENS

Pour 4 à 6 personnes :

Coulis de tomates : 1 bouteille de passata de tomates - 2 gousses d'ail - huile d'olive - thym - 1 feuille de laurier - sel - poivre -

Verser l'huile dans la casserole. Emincer finement les gousses d'ail. Saler, poivrer. Ajouter du thym et la feuille de laurier. Cuire 15 minutes. Réserver.

Garniture : 500g de **poirés** (sorte de blettes) - 1 oignon blanc - 1 poignée de feuilles de persil - 10 feuilles de basilic - 300g ricotta de brebis fraîche - 1 oeuf - sel - poivre - thym - 1 gousse d'ail -

Laver, équeuter les poirés. Les hacher finement au couteau. Peler, émincer l'oignon blanc. Hacher ensemble finement le persil et le basilic. Dans une sauteuse, verser 2 càs d'huile d'olive. Faire revenir l'oignon. Ajouter les poirés, cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Les égoutter, les presser. Ajouter les herbes, la ricotta, l'oeuf, l'ail haché finement. Saler, poivrer. Remuer. Glisser dans une poche.

Cannelloni : 6 feuilles de lasagne fraîches (les miennes : cmX cm) - QS beurre - 1 grand plat à gratin -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Couper en 2 les lasagnes. Beurrer le gratin. Poser sur le plan de travail une 1/2 feuille de lasagne, pocher à l'extrémité un boudin de farce. Rouler, déposer dans le plat. Faire de même avec le reste. Verser dessus le coulis. Râper un peu du pecorino au poivre (ou du parmesan, ou du gruyère, etc...). Enfournier et cuire 30 minutes.

Bonus : S'il vous reste comme moi de la farce (et des lasagnes), beurrer un petit plat à gratin poser 1/2 plaque de lasagne, étaler le reste de farce puis 1/2 feuille de lasagne. Verser de la crème liquide entière. Saler, poivrer. Râper du fromage (celui que vous avez). Enfournier et cuire 25 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr