

# CANNELLONI FARCIS À LA VIANDE

Juillet 2008 (Révisé en décembre 2016)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 400 g d'épaule de veau
- ★ 200 g d'escalope de poulet (dinde)
- ★ 200 g de cannelloni
- ★ 20 cl de coulis de tomate
- ★ 1 bel oignon blanc frais
- ★ 4 tranches de pain de mie
- ★ 15 cl de lait demi-écrémé
- ★ 4 brins de persil
- ★ 1 œuf
- ★ 80 g de parmesan râpé (50 + 30)
- ★ 40 g de margarine
- ★ 35 g de beurre (25 + 10)
- ★ 1 demi-cuillère à café d'origan
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle, Bol, Robot ménager (Hachoir), Saladier, Plat à four en terre

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 13,55 € (Soit 3,39 € par personne)



## Recette :

Peler l'oignon et le hacher grossièrement. Couper veau et escalopes de poulet en dés. Faire fondre la margarine dans une grande poêle et faire revenir à feu moyen les viandes sur toutes les faces durant 15 minutes. Saler, poivrer à mi-cuisson et laisser refroidir. Préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6/7) durant 10 minutes. Faire tremper les tranches de pain de mie dans un bol avec le lait.

Installer le robot en fonction hachoir. Hacher ensemble les deux viandes, l'oignon et le persil assez finement. Mettre le hachis dans un saladier. Presser le pain de mie, l'égoutter et l'écraser avec une fourchette, le placer dans le saladier. Ajouter l'œuf entier, 50 g de parmesan, l'origan, saler, poivrer et bien mélanger à la fourchette pour obtenir une mélange homogène. Garnir délicatement les cannelloni avec cette préparation.

Mélanger le coulis de tomate avec 15 cl d'eau. Beurrer un plat à gratin en terre avec 10 g de beurre, verser la moitié du coulis, déposer les cannelloni, arroser avec le reste de coulis, ajouter le reste de beurre en dés. Parsemer avec le reste de parmesan et enfourner pour 35 minutes en surveillant la cuisson. Servir aussitôt dès la sortie du four avec une salade verte.

## Boisson :

Un Coteaux d'Aix-en-Provence rosé servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.