

Cannellonis de boeuf à ma façon

Les ingrédients pour 4 personnes :

350 g de reste de boeuf rôti ou de steak haché
1 oignon
1 gousse d'ail
2 c à s de basilic ciselé
2 c à s de persil plat ciselé
8 pétales de tomates séchées
1 pot de ricotta
1 c à s de concentré de tomate
50 g de parmesan fraîchement râpé + parmesan pour gratiner
1 boîte de pulpe de tomates
4 feuilles de lasagne fraîches
Huile d'olive
Sel et poivre
Feuilles de basilic et copeaux de parmesan pour la déco

Hacher l'oignon et l'ail épluchés ainsi que la viande si un reste de rôti ou de côte est utilisé.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle, la chauffer et faire revenir l'oignon haché, puis ajouter la viande et l'ail, cuire en mélangeant, saler et poivrer, ajouter persil et basilic ciselés, puis les pétales de tomates confites coupés en petits morceaux, ainsi que la ricotta, le concentré de tomates et les 50 g de parmesan râpé. Bien mélanger le tout sur feu moyen et réserver après avoir vérifié l'assaisonnement.

Dans une casserole faire chauffer la pulpe de tomates avec sel et poivre. Laisser mijoter 5 mn à feu doux.

Faire cuire les 4 feuilles de lasagnes dans de l'eau bouillante salée 3-4 minutes. Les égoutter et les mettre sur le plan travail. Déposer dans la longueur 1/4 de la farce sur chaque feuille de lasagne et rouler les cannellonis.

Dans un plat à four huilé, mettre 2 c à s de sauce tomate et déposer les cannellonis. Recouvrir avec le reste de sauce tomate, parsemer généreusement de parmesan râpé et terminer par un filet d'huile d'olive. Cuire dans le four préchauffé à 200 ° 25-30 mn environ, jusqu'à ce que le parmesan gratine.

Pour le service couper chaque cannelloni en 2 et mettre 2 moitiés par assiette. Décorer de feuilles de basilic et de copeaux de parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>