

Cannellonis gourmands



Préparation : 1 h

Cuisson: 1 h

Les ingrédients pour 18 cannellonis :

- 9 feuilles de lasagnes
- 350 g de steak haché
- 600 g d'épinards
- 100 g de carotte
- 100 g de côtes de céleri
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 1 boîte de tomates pelées (425 ml)
- 2 c à s de concentré de tomate
- 10 cl de vin rouge
- 30 g de beurre + pour le plat
- 25 cl de bouillon de légumes
- 25 cl de lait
- 1 pincée de muscade
- 50cg de parmesan râpé
- 125 g de mozzarella
- 4 c à s de farine
- 10 brins de thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Laver, éplucher et hacher finement le céleri et la carotte. Hacher 1 oignon et l'ail. Faire revenir 5 mn en l'émiettant le steak haché dans 2 c à s d'huile d'olive puis ajouter les légumes hachés. Cuire encore 5 mn. Ajouter le concentré de tomate et 2 c à s de farine. Mélanger puis verser le vin. Ajouter les tomates pelées coupées en petits morceaux, le thym, sel et poivre. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 10 mn. Faire fondre le beurre dans une casserole et verser la farine en mélangeant puis ajouter peu à peu, en mélangeant toujours, le bouillon de légumes et le lait. Porter à ébullition et cuire 2-3 mn en mélangeant, assaisonner.

Faire revenir l'oignon restant haché dans 1 filet d'huile d'olive et verser les épinards nettoyés. Saler et poivrer, et cuire 5 mn puis ajouter la muscade.

Laver et couper la tomate en rondelles.

Dans un plat à gratin beurré verser 2 c à s de béchamel puis mettre les épinards. Couper les feuilles de lasagnes en 2, mettre un peu de sauce à la viande sur un bord et rouler pour former les cannellonis. Les placer sur les épinards puis arroser de sauce béchamel.

Disposer les tranches de tomates sur le dessus. Couper la mozzarella en tranches, les mettre sur les tomates et parsemer de parmesan râpé.

Cuire 40 mn à four préchauffé à 200°.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>