



Pâtes

Cannellonis à la viande



1h50 **45 min** **1h05** **0** **294**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Sauce tomate à la viande

400 g **Boeuf haché**
600 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
2 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 **Carotte(s)**
1 verre(s) **Eau**
1 verre(s) **Vin rouge**
2 feuille(s) **Laurier**
1 **Thym**
1 **Basilic**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Cannellonis

12 feuille(s) **Pâte à lasagnes**
75 g **Parmesan**
100 g **Mozzarella**

Étape 1

Préparation de la sauce tomate à la viande

- 1 Eplucher et émincer les oignons.
- 2 Eplucher, dégermer et émincer l'ail.
- 3 Eplucher et couper finement la carotte et le céleri.
- 4 Dans la poêle, faire revenir l'ail et l'oignon avec un peu d'huile d'olive.
- 5 Ajouter les morceaux de carotte et de céleri puis la viande hachée.
- 6 Faire revenir le tout quelques minutes.
- 7 Verser le vin rouge.
- 8 Ajouter la purée de tomates, l'eau, et les herbes.
- 9 Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux 45 minutes.

Étape 2

Préparation des cannellonis

- 1 Préparer les pâtes à lasagne selon les instructions sur le paquet.
- 2 Verser un tiers de la sauce tomate à la viande au fond du plat à gratin.
- 3 Déposer de la sauce tomate à la viande sur chaque

plaque de lasagne et rouler pour en faire un cannelloni.

- 4 Déposer les cannellonis dans le plat à gratin.
- 5 Verser dessus le reste de sauce à la tomate.
- 6 Saupoudrer de parmesan râpé et de morceaux de mozzarella.
- 7 Faire cuire pendant une vingtaine de minutes à 200°C (Th.6-7).