



Pâtes

Cannellonis à la sorrentina



1h30 30 min 55 min 5 min 769

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce bolognaise

- 1 Éplucher et émincer l'oignon, le mettre dans une casserole avec l'huile.
- 2 Faire suer l'oignon sur feu vif, ajouter la viande hachée et remuer.
- 3 Faire rissoler la viande pendant 5 minutes, toujours en remuant.
- 4 Ajouter le vin blanc et remuer.
- 5 Ajouter le lait. Faire cuire la viande pendant encore 5 minutes, jusqu'à ce que le lait soit complètement absorbé.
- 6 Ajouter les tomates concassées, l'origan, le sel et l'eau.
- 7 Couvrir, baisser le feu et laisser la sauce mijoter sur feu moyen pendant 30 minutes.
- 8 Si au bout des 30 minutes la sauce est encore trop liquide, continuer la cuisson pendant 10 minutes encore.
- 9 Une fois le temps de cuisson écoulé, ôter la sauce du feu et réserver.

Étape 2

Préparation de la farce

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce bolognaise

800 g **Tomate(s)**
concassée(s)
500 g **Boeuf haché**
1 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Vin blanc**
1 verre(s) **Lait entier**
2 verre(s) **Eau**
1 c. à soupe **Origan séché**
1 **Sel**

Ingrédients pour la farce

500 g **Ricotta**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Parmesan**
200 g **Jambon cuit**
150 g **Mozzarella**
1 pincée(s) **Noix de
muscade en poudre**
1 **Poivre noir**
1 **Sel**

- 1 Couper la mozzarella et le jambon en petits dés puis les réserver.
- 2 Battre les oeufs avec une pincée de sel, les réserver.
- 3 Mettre la ricotta dans un saladier.
- 4 Ajouter les oeufs battus, le parmesan, la noix muscade râpée, le poivre, les dés de mozzarella et de jambon.
- 5 Mélanger pour amalgamer tous les ingrédients.

Ingrédients pour les cannelloni

12 **Feuilles de lasagne**
60 g **Parmesan**
1 **Sel**

Étape 3

Préparation des cannelloni

- 1 Mettre un grand volume d'eau à bouillir dans une casserole.
- 2 Étaler sur le plan de travail un torchon propre, il servira à égoutter les feuilles de pâte à lasagne.
- 3 Dès l'ébullition de l'eau, la saler. Verser, deux par deux, les feuilles de pâte à lasagne.
- 4 Ne pas en mettre plus de deux car elles risquent de se coller.
- 5 Les faire cuire pendant 1 minute, les récupérer avec une écumoire et les égoutter sur le torchon.
- 6 Repartir la farce sur chaque feuille de lasagne, dans le sens de la largeur, vers l'un des bords de la feuille.
- 7 Rouler chaque feuille de pâte autour de la farce.
- 8 Répéter ces opérations autant de fois que nécessaire.
- 9 Au fur et à mesure, disposer les cannelloni sur une assiette plate.

Étape 4

Cuisson des cannelloni et dressage

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Verser quelques cuillères de sauce bolognaise sur le fond d'un plat à gratin en la répartissant bien.
- 3 Disposer les cannelloni dans le plat sur une seule couche.
- 4 Verser le reste de sauce bolognaise sur les cannelloni.
- 5 Couvrir le plat avec du papier aluminium et enfourner.
- 6 Faire cuire les cannelloni pendant 15 minutes.
- 7 Au bout de ce temps, sortir les cannelloni du four et retirer le papier aluminium.
- 8 Saupoudrer les cannelloni avec le parmesan râpé. Les enfourner à nouveau, sans papier aluminium.
- 9 Faire cuire les cannelloni pendant encore 10 minutes, jusqu'à ce que le parmesan soit fondu.
- 10 Sortir les cannelloni du four, les laisser reposer pendant 5 minutes avant de les servir.
- 11 Pour en apprécier au mieux toutes les saveurs, déguster les cannelloni chauds ou tièdes, mais pas bouillants.