



Elvea, L'Italie chez vous

Cannelloni



Ingrédients pour Personnes

1	oignon
2 gousses d'	ail
1 branche de	céleri
1 grand	carotte
1 cuillère à café de	ELVEA concentré de tomates
1	bouquet garni frais
0,50 verres de	vin rouge
	huile d'olive
400 ml de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
2 cuillères à soupe de	beurre
3 cuillères à soupe de	farine
2 cl	de lait
125 g de	fromage (Emmental)
1 cuillère à café de	noix de muscade
10	cannelloni
	poivre
	sel
2 cuillères à café de	origan
300 g de	viande hachée
50 g de	fromage parmesan
	basilic frais

Préparation

Coupez l'ail, l'oignon, le céleri et la carotte en morceaux. Mettez-les dans le blender avec la purée de tomates et mixez jusqu'à obtenir une pâte fine. Mettez un filet d'huile d'olive dans une marmite et faites-y revenir la pâte à feu doux pour qu'elle libère tous son arômes. Ajoutez le bouquet d'herbes. Déglacer avec le vin rouge et réduire de moitié. Ajoutez ensuite la passata et laissez mijoter pendant une demi-heure. Si vous préparez la sauce la veille, elle sera encore meilleure !

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et remuez bien jusqu'à obtenir des miettes. Déglacer avec le lait et remuer jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Ajoutez le fromage Emmental. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.





Elvea, L'Italie chez vous

Assaisonnez la viande hachée avec de l'origan, du poivre et du sel. Il est très important de bien pétrir et mélanger la viande hachée. De cette façon, il reste juteux car la graisse est bien répartie. Remplissez les tubes avec une cuillère à café ou en enfonçant un tas avec la main jusqu'à ce qu'ils soient pleins.

Recouvrez le fond du plat à four d'une couche de sauce tomate. Placez les tubes et couvrez-les avec la sauce blanche. Terminez avec du parmesan et mettez 20-25 minutes dans un four à 200 degrés (voir emballage). Terminer avec du basilic.

Info recette: The Messy Chef

