Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cannelloni

Ingrédients

3 càc d' huile d'olive, 2 oignons, 4 gousses d'ail, 8 tranches de pancetta , 60g de champignons de Paris, 1 bouquet de basilic, 450 g de haché porc & veau, 1 bouquet de persil plat, 200 g de tomates pelées, 4 tranches de jambon de Parme, 50 g de chapelure, 4 oeufs, 200 ml de crème fraîche, 100 g de parmesan 24 mois, 300 g de farine,

Préparation

Commencer par réaliser une pâte fraîche avec 3 oeufs et 300 g de farine, et abaisser des feuilles de pâte. Les précuire 1 minute dans de l'eau bouillante salée, sécher et réserver.
Emincer finement l'oignon, l'ail et le jambon cru.
Hacher grossièrement les champignons de Paris. Ciseler une dizaine de feuilles de basilic. Faire pareil pour le persil. Raper le parmesan et réserver.
Pour préparer la farce à la viande :
Faire revenir la moitié des oignons émincés, 2 gousses d'ail et le jambon cru dans l'huile jusqu'à ce que l'oignon soit doré.
Ajouter les champignons et 1 càs de basilic haché, cuire 2-3 minutes et mettre la viande hachée. Remuer 2-3 minutes, assaisonner, puis ajouter 1 càs de persil haché.
Laisser refroidir avant d'incorporer 3 càs de chapelure et 1 oeuf et un peu de parmesan.
Pour la sauce tomate :
Faire revenir l'oignon et l'ail (2 gousses) dans l'huile. Ajouter les tomates concassées, 1 càs de basilic haché et 25 cl d'eau. Assaisonner et laisser mijoter jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.
Préchauffer le four à 190°c. Beurrer un plat à gratin de +- 30 cm sur 18 cm et y verser la sauce tomate. Placer une demi-tranche de pancetta sur chaque feuille de lasagne. Déposer de la farce à la viande au bout de la feuille dans le sens de la largeur. La rouler bien serré pour enfermer la farce. Placer les rouleaux dans le plat.
Mélanger la crème au parmesan et assaisonner. Verser sur les cannellonis. Mettre 20 min au four, chauffé au préalable à 180°C, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Laisser reposer 10 min avant de servir.

Notes :