



CANNELLONI FORESTIER

Pour 4 personnes

- 400 g Bœuf émincé
- 200 g Champignons frais (champignons de Paris)
- 2 p Œufs
- 2 p Oignons
- 150 g Parmesan râpé
- 3 p Tomates charnues (garniture)
- 1 bt Tomates pelées (séparer la chaire et le liquide)
- 25 g de beurre
- Sel, poivre, muscade, huile d'olive, ail
- Béchamel :
- 25 g Beurre
- 2 cs Farine
- 1/4 Lait

Recette :

1. Hacher finement la viande au couteau
2. Émincer les tomates charnues (pelées)
3. Faire suer au beurre les oignons émincés et deux gousses d'ail.
4. Ajouter la viande et laisser rissoler quelques minutes (10 ') en remuant.
5. Ajouter la chaire des tomates (boîte) et la muscade râpée. Saler, poivrer. Continuer la cuisson sur feu doux 15', remuer souvent, ajouter du liquide des tomates si la masse est trop sèche.
6. Ajouter les champignons durant la cuisson (5)
7. Retirer du feu et laisser tiédir, ajouter le Parmesan et les œufs. Mélanger bien.
8. Introduire la masse dans les cannellonis (préalablement cuit al dente *)
 - il est préférable d'utiliser les feuilles de pâte pour lasagne que les cylindres. Cuire les feuilles 8-10' et les rouler sur un linge.
9. Placer les cannellonis dans un plat à gratin, couvrir de la sauce Béchamel et mettre au four à 200° pendant 20' sous aluminium, passer sous grill 5' avant de servir.

Béchamel :

Dans une petite casserole et sur feu doux, mélanger beurre et farine. Verser le lait froid en délayant sans arrêt au fouet jusqu'à ébullition. Salez poivrer, ajouter un peu de muscade et terminer la cuisson sur feu doux. Réserver au chaud.

Mars 2006, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud