

## *Cannellonis au Fromage de Chèvre, Poireaux et Coulis de Tomates*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- LASAGNE(S)	3-5 plaques
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	250g frais
- OEUF(S)	1
- SAUGE	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	100g fraîchement râpé
- POIREAUX ENTIERS	2
- CITRON(S)	le jus d'½
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	100 ml
- COULIS DE TOMATES	100 ml
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne. Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez, poivrez et arrosez-les avec 1 c à soupe de crème et le jus de citron. Réservez.
- Dans un plat creux, mélangez la ricotta avec le chèvre frais, 1 c à soupe de sauge, l'œuf entier et la moitié du parmesan. Fouettez pour homogénéiser le tout.
- Intégrez-y également les poireaux étuvés.
- Coupez les plaques de pâtes pour des bandes de 2,5 à 3 cm de hauteur. Trempez-les quelques instants dans un peu d'eau chaude afin de les ramollir et pouvoir les enrouler dans un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
- Déposez l'emporte pièce avec la pâte enroulée dans un plat à gratin et farcissez avec la préparation au chèvre et aux poireaux. Répétez l'opération avec les autres bandes de pâtes et le reste de la farce.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Ensuite, dans un plat creux, mélangez la crème épaisse avec le coulis de tomates, le reste de sauge, sel et poivre.
- Versez délicatement la sauce obtenue entre les cannellonis dressés.
- Saupoudrez du reste de parmesan.
- Enfourez pour 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de pain.