

CANNELLONIS AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min.

Ingrédients:

- AIL EN POUDRE	1 c à café	- LAIT	600ml
- OIGNON(S)	1 gros	- SEL	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g	- POIVRE	
- BLANC(S) DE POULET	450g	- NOIX DE MUSCADE	
- MARSALA (ALUVIO)	150 ml	- PARMESAN RAPE	100g
- TOMATES CONCASSÉES	1 petite boîte	- CANNELONI	voir DI-53 (1 tasse
- BASILIC	1 c à soupe	et demie)	
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe	- HUILE D'OLIVE	
- FARINE	1 c à soupe	- BEURRE DE CUISSON	
- BEURRE	60g		

Recette:

- Hachez l'oignon. Nettoyez et coupez les champignons.
- Hachez le poulet au robot.
- Dans une cocotte (avec couvercle), faites fondre un peu de beurre. Ajoutez l'oignon émincé.
- Ajoutez ensuite le poulet haché. Laissez-le blondir. Salez et poivrez.
- Mélangez alors les champignons. Laissez cuire 5 minutes.
- Mouillez avec le marsala, les tomates et leur jus, le basilic. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes. Retirez le couvercle et laissez encore mijoter pendant 15 minutes.
- Préparez la béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Salez, poivrez et ajoutez selon votre goût de la noix de muscade. Réservez.
- Préparez alors la pâte pour les cannellonis : voir DI-53.
- Graissez un plat allant au four.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les cannellonis de la préparation au poulet. Roulez la pâte puis déposez-le dans le plat.
- Nappez de béchamel et saupoudrez de parmesan.
- Enfournez 15 à 20 minutes.

Variante:

Vous pouvez utiliser des champignons des bois.

