

Cannellonis aux Merguez

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MERGUEZ	10
- CELERI	1 c à soupe (vert)
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	250 g
- GRUYERE RAPE	30 g
- TOMATES CONCASSÉES	800 g
- PAPRIKA	1 c à café
- ORIGAN	1 c à soupe
- THYM	1/2 c à café
- HERBES DE PROVENCE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- ŒUF(S)	1
- EAU	
- BAGUETTE(S)	en accompagnement



Recette:

- Faites revenir les merguez dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Dans une casserole, faites revenir dans du beurre de cuisson, l'échalote émincée jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Ajoutez le céleri et l'ail en poudre. Puis versez les tomates concassées avec 400 ml d'eau.
- Epicez de sel, poivre, paprika, origan, thym et herbes de Provence. Laissez mijoter pendant 30 minutes à couvert. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Passez le tout au mixeur. Réservez.
- Façonnez les cannellonis avec la farine de blé dur, l'œuf, l'huile d'olive, du sel et de l'eau comme indiqué à la recette DI-53.
- Coupez les saucisses de la largeur des cannellonis et roulez-les.
- Tapissez le fond d'un grand plat à gratin avec la sauce tomates puis déposez-y les cannellonis farcis.
- Recouvrez du reste de sauce.
- Saupoudrez avec le gruyère râpé puis répartissez les cubes de fêta.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.