

Cannellonis de Courgettes Farcis au Boeuf et à la Béchamel Mimolette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	1 belle
- OIGNON(S)	1
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	700 ml
- BEURRE DE CUISSON	60 g
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- COULIS DE TOMATES	5 c à soupe
- MIMOLETTE (FROMAGE)	120 g
- CIBOULETTE	
- HACHIS PORC & BOEUF	800 g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et hachez l'oignon. Faites-le revenir dans un peu de beurre.
- Coupez la courgette dans le sens de la longueur avec une mandoline pour réaliser de grandes tranches. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante pendant 4 minutes. Egouttez-les.
- Dans un saladier, mélangez le hachis avec le coulis, l'oignon cuit, sel et poivre.
- Formez de petits cylindre de viande et entourez-les de courgette. Dressez dans un plat allant au four.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Réalisez une béchamel avec le beurre, la farine, le lait, le jaune d'œuf, sel, poivre et muscade.
- Répartissez-la dans le plat à gratin en évitant d'en mettre sur les cannellonis.
- Coupez la mimolette en petits dés et répartissez-les sur le plat toujours en évitant d'en mettre sur la viande.
- Enfournez 20 – 25 minutes. Au moment de servir, saupoudrez un peu de ciboulette sur les cannellonis.