

Cannelonis aux Poulets, Poivrons et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	800 g
- CHORIZO	125 g (doux)
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CANNELONI	Pâtes fraîches (DI-53)

Pour la sauce

- TOMATES PELEES	2 petites boîtes
- OIGNON(S)	1
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- EAU	un peu
- CREME FRAICHE EPAISSE	125 ml
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYERE RAPE	
- NOIX DE MUSCADE	



Recette:

- Emincez finement les poivrons et l'oignon.
- Coupez le chorizo en rondelles puis celles-ci en 4.
- Hachez les escalopes de poulet.
- Dans une grande poêle, faites revenir le mélange poivron-oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail et le poulet. Laissez cuire quelques minutes puis incorporez le chorizo. Salez et poivrez.
- Lorsque tout est à point, retirez du feu laissez refroidir.
- Pour la sauce, faites revenir l'oignon émincé, ajoutez l'ail puis les tomates pelées avec un peu d'eau. Laissez cuire 2 minutes puis incorporez le concentré de tomates. Salez, poivrez. Baissez le feu et laissez mijoter 15 minutes.
- Préparez les pâtes fraîches comme indiqué à la recette DI-53.
- Formez des plaques de pâtes à l'aide de l'appareil adéquat.
- Farcissez ces pâtes avec le poulet au poivron et chorizo. Refermez pour former un cannelloni.
- Placez dans un plat à gratin huilé.
- Lorsque tous les cannellonis sont bien rangés, arrosez de sauce tomates puis saupoudrez de fromage râpé et de muscade.
- Enfournez 20 minutes à 180°C – 200°C.