

Cannellonis Hachis-Courgettes Gratinés à la Féta et Amandes Effilées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

Pour la farce :

- HACHIS PORC & VEAU	650g
- ECHALOTE(S)	2
- COURGETTE(S)	2
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- ANETH	1 c à c séchée
- AIL EN POWDRE	1 c à café

Pour les cannellonis :

- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- EAU	15-20 cl

Pour la sauce :

- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- EAU	200 ml
- PIMENT DE CAYENNE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	40 ml
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement les échalotes.
- Faites de même avec l'oignon rouge.
- Râpez les courgettes finement.
- Dans une grande poêle, faites revenir les échalotes émincées puis ajoutez le hachis et laissez cuire 5 minutes. Salez et poivrez.
- Incorporez-y ensuite les courgettes râpées et l'ail. Laissez encore mijoter 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Laissez un peu refroidir puis ajoutez la Ricotta et l'aneth puis homogénéisez. Réservez.
- Confectionnez la pâte comme décrit à la recette DI-053 et façonnez des plaques (laminoir épaisseur 5).
- Pour la sauce, faites revenir l'oignon rouge puis ajoutez les tomates concassées avec 200 ml d'eau, le paprika et le piment de Cayenne. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10 minutes puis passez au mixeur plongeur. Allongez avec la crème fraîche et homogénéisez.
- Préchauffez le four à 180°C
- Réalisez des cannellonis avec répartissant la farce sur des plaques de pâte et roulez-les.
- Déposez dans un plat à gratin préalablement huilé.
- Arrosez ensuite avec la sauce tomate puis répartissez des dés de féta sur le sommet.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Répartissez enfin les amandes effilées sur le tout et poursuivez sur position grill pendant 3-4 minutes.
- Servez sans attendre.

