PL-775

Cannellonis aux Poireaux et Jambon, Sauce Tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	
- POIREAUX ENTIERS	5
- FROMAGE "RICOTTA"	170g
- JAMBON CUIT	5 tranches
- TOMATES CONCASSÉES	800g
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- TOMATES CONFITES	8
- ORIGAN	
- PERSIL	
- MOZZARELLA	sèche
- AIL EN POUDRE	
- OIGNON(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Confectionnez des feuilles de pâtes comme indiqué à la recette DI-53.
- Emincez l'oignon et faites-le revenir dans un peu de beurre. Ajoutez les tomates concassées avec les tomates confites et le concentré de tomates. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail, du persil et de l'origan. Laissez mijoter doucement pendant 20 minutes à couvert.
- Emincez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir et fondre doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Coupez le jambon en bâtonnets.
- Lorsque les poireaux sont cuits, intégrez le jambon, la ricotta et un peu de mozzarella.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez une feuille de pâte, déposez un peu de poireaux au jambon et roulez pour former les cannellonis. Placez-les dans un plat à gratin huilé.
- En fin de cuisson de la sauce tomate, ajoutez la crème et le lait. Portez à ébullition à découvert.
- Versez finalement cette sauce sur les cannellonis.
- Répartissez la mozzarella sur le sommet.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Servez sans attendre à la sortie du four.