

Cannellonis au poulet et à la mozzarella

Les ingrédients pour 6 personnes

9 feuilles de lasagne
2 boules de mozzarella
600 g environ de blancs de poulet
9 tranches fines de poitrine fumée
2 oeufs
50 g de parmesan
1 kg de tomates (hors saison je prends de la pulpe de tomates en boîte)
1 gousse d'ail
2 oignons
2 branches de basilic
Thym ou origan
Huile d'olive

Préparer la sauce tomate:

Faire revenir les oignons ciselés dans un peu d'huile d'olive et ajouter les tomates pelées et épépinées coupées en petits morceaux, la gousse d'ail hachée et le basilic ciselé. Laisser compoter doucement au moins 20 mn. Vous pouvez ajouter un morceau de sucre à votre sauce pour l'acidité de la tomate.

Pour les cannellonis:

Faire cuire les lasagnes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 5 mn et en plusieurs fois, puis les mettre sur un linge pour les faire refroidir et ensuite les couper en deux.

Déposer les blancs de poulet sur un plat huilé, saler et poivrer et les saupoudrer de thym ou d'origan. Mettre un filet d'huile d'olive et au four préchauffé à 200° pendant 15 mn environ.

Hacher la mozzarella avec le poulet cuit et ajouter 2 oeufs entiers.

Couper chaque tranche de lard en 2 après avoir retiré la couenne.

Déposer une tranche de lard sur chaque rectangle de pâte et recouvrir d'un peu de farce. Rouler.

Dans un plat à four huilé mettre la moitié de la sauce tomate, puis les cannellonis et arroser du reste de sauce. Parsemer de parmesan râpé et mettre au four 25 mn.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>