

# Cannelloni à la bolognaise

## Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :55 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 474.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 4.869

## Les ingrédients

- 250.0 gr canelloni
- 400.0 gr Coulis de tomate
- 400.0 gr Boeuf haché
- 2.0 cc Concentré de tomate
- 1.0 u Oignon
- 2.0 u gousse ail
- 1.0 cc Origan
- 1.0 p Romarin
- 1.0 p Thym
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 30.0 gr Parmesan
- 3.0 cs Crème Fraiche 30pc
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Hachez menu l'oignon et les gousses d'ail. Faites-les revenir, avec la viande, dans l'huile chaude. Écrasez bien la viande à la fourchette. Hors du feu, salez et poivrez, aromatisez avec la moitié de l'origan, de thym et de romarin, incorporez le concentré de tomates.

Écrasez le colis de tomates et faites-le cuire à découvert. Salez, poivrez et ajoutez le reste des herbes. Laissez réduire.

Préchauffez votre four th.6 (180°C).

Dans 2,5 l d'eau bouillante salée, faites cuire les cannelloni al dente (5 min). Egouttez-les.

Mélangez la moitié du parmesan avec la crème et amalgamez avec le hachis de viande. Farcissez les cannelloni avec cette préparation ; disposez-les dans un plat beurré, nappez-les de sauce tomate, parsemez-les de noisettes de beurre et saupoudrez-les avec le reste de parmesan. Faites cuire dans le four pendant 45 min.

Servez avec une salade verte.