

Cannellonis au poulet et à la mimolette

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 feuilles de lasagnes fraîches
2 carottes
2 oignons frais
350 g de blancs de poulet
6 tranches de bacon
150 g de mimolette vieille
20 cl de crème épaisse (en compter un peu plus)
1 bouquet de persil
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Cuire les feuilles de lasagnes dans de l'eau bouillante pendant 3 mn et les égoutter. Les étaler sur un torchon propre sans les faire se chevaucher pour qu'elles ne collent pas entre elles.

Préparer la farce :

Peler les carottes, les couper en tranches dans la longueur puis tailler les bâtonnets en petits dés. Émincer les oignons nouveaux en fines lamelles. Faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans une poêle et mettre les dés de carottes à revenir pendant 10 mn environ en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Pendant ce temps couper les blancs de poulet en dés de 1 cm de côté et émincer le bacon en lanières. Râper la mimolette.

A la fin de la cuisson des carottes ajouter les oignons, remuer pendant 1 mn puis mettre le tout de côté dans une assiette. Dans la même poêle faire dorer le poulet et le bacon avec 1 c à s d'huile d'olive. Une fois le poulet doré ajouter hors du feu les carottes et les oignons, 3 c à s de crème fraîche épaisse et la moitié de la mimolette râpée. Poivrer, saler si nécessaire, ajouter du persil ciselé et laisser refroidir.

Couper les feuilles de lasagnes en 2 pour pouvoir faire 12 cannellonis. Répartir la farce sur les carrés de pâte et rouler pour former les cannellonis. Les disposer dans un plat à gratin ou dans des plats individuels huilés légèrement. Badigeonner le dessus avec de la crème fraîche et recouvrir le tout avec le reste de mimolette râpée. Cuire environ 15 mn à four préchauffé à 180°. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>