



Cannelloni à la viande



6 portions

1 boîte

Farce

2 c. à table

1

2 gousses

1 livre

¼ tasse

1 livre

¼ tasse

½ tasse

1 c. à thé

Béchamel

¼ tasse

¼ tasse

2 tasses

Sauce tomate

2 c. à table

1

1 boîte

¼ tasse

1 c. à thé

1 c. à thé

cannelloni

huile

oignon haché

ail hachés

épinards cuits hachés

margarine

bœuf haché

parmesan

crème

marjolaine

sel et poivre

farine

margarine

lait

sel, poivre, muscade

huile

oignon

tomates 28 onces égouttées

pâte de tomates

basilic

sucre

sel et poivre

12 portions

2 boîtes

4 c. à table

2

3 gousses

2 livres

½ tasse

2 livres

½ tasse

1 tasse

1 ½ c. à thé

½ tasse

½ tasse

4 tasses

4 c. à table

2

2 boîtes

½ tasse

1 ½ c. à thé

1 ½ c. à thé

26 portions

3 boîtes

8 c. à table

4

6 gousses

3 livres

1 tasse

4 livres

1 tasse

1 ½ tasse

2 ½ c. à thé

1 ¼ tasse

1 ¼ tasse

8 tasses

8 c. à table

3

4 boîtes

1 tasse

3 c. à thé

3 c. à thé

On continue à la page 2...



Cannelloni à la viande (suite)



Préparation:

- Cuire les cannellonis à l'eau bouillante salée. Bien rincer à l'eau froide. Égoutter.

Farce

- Chauffer l'huile, ajouter l'oignon, l'ail, les épinards.
- Cuire 5 minutes et déposer dans un grand bol.
- Chauffer la margarine, cuire la viande hachée légèrement.
- Ajouter au mélange du grand bol.
- Incorporer le parmesan, la crème, la marjolaine, le sel et le poivre.
- Bien mélanger et farcir les cannellonis.

Béchamel

- Fondre la margarine, ajouter la farine, le sel, le poivre, la muscade.
- Ajouter le lait, épaissir en brassant continuellement avec un fouet.
- Retirer du feu.

Sauce tomates

- Chauffer l'huile, faire revenir l'oignon.
- Ajouter les tomates, la pâte de tomates, le basilic, le sucre, le sel et le poivre.
- Cuire environ 30 minutes.
- Dans un plat allant au four, ajouter une couche de sauce tomate, les cannellonis, couvrir de béchamel. Remettre de la sauce tomate, saupoudrer de fromage parmesan.
- Cuire au four à 350 ° environ 30 minutes.

**Ouf ! c'est long,
mais c'est si bon !**