



Cannelloni à la viande et au chèvre

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 1 boîte de cannelloni secs
- 500 g de boeuf haché
- 300 g de chair à saucisse ou farce à légumes
- 1 fromage de chèvre frais, type "petit Billy"
- 1 oignon
- 1 bouteille de sauce tomate
- 200 g de gruyère râpé
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive

Mélanger les viandes et les faire revenir à la poêle 15 min env. avec un peu d'huile d'olive et les oignons finement émincés.

A feu doux, rajouter le chèvre. Saler, poivrer.

Laisser cuire encore 5 min, le temps que le chèvre fonde entièrement et se mélange au reste des ingrédients.

Laisser refroidir un peu puis farcir les cannelloni à l'aide d'une cuillère ou à la main.

Verser un peu de sauce tomate dans un plat à four, disposer les cannelloni dessus puis les recouvrir du reste de sauce tomate et de gruyère.

Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Vérifier la cuisson des cannelloni à l'aide d'un couteau, il faut que les pâtes soient bien molles.