



Cannellonis

- Les ingrédients en italique en entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1500 gr soit 4 personnes (3/pers., 375 gr)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes à 200°



Ingrédients :

- 12 **cannellonis non-cuits** à farcir (140 gr)
- 440 gr de **sauce bolognaise** ([voir recette sur le site](#), c'est 2 doses)
- 280 gr de **sauce tomate**
- 240/300 gr de **fromage** ([voir les différentes recettes sur le site](#))
- 1 cas d'**herbes lyophilisées** (Provence, persillade, ...)

Préparation :

1. **Réaliser** la **sauce bolognaise**, et y **mélanger** ensuite 50 gr de **sauce tomate**
2. **Mettre** dans un plat à gratin à bords hauts la moitié de la **sauce tomate** restante (115 gr)
3. **Remplir** chaque **cannelloni** avec la **bolognaise** et les **disposer** dans le plat à gratin
4. Si il reste de la **bolognaise**, la **mélanger** avec le reste de **sauce tomate** (115 gr)
5. **Verser** les 115 gr de **sauce tomate** restante sur les **cannellonis**
6. **Verser** par-dessus le **fromage** et **saupoudrer** avec les **herbes lyophilisées**
7. **Mettre** à cuire au four 30 minutes à 200°