Les Cannellonis au Comté AOP

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 150 g de Comté AOP
- 200 g de cannelloni secs
- 200 g de veau haché
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- Ciboulette
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans une casserole d’eau bouillante et bien salée, fais cuire les cannellonis. Stoppe la cuisson en les mettant dans une eau glacée.
2. Égoutte les pâtes et dépose-les sur du papier absorbant.

3. Parallèlement, dans un saladier, mélange le veau haché avec l’œuf, la ciboulette ciselée ainsi que le fromage que tu auras râpé grossièrement.
4. Il faudra bien entendu en garder un joli morceau afin de tailler à l’emporte-pièce le dinosaure qui fera la décoration.
5. Une fois la farce homogène, place-la dans une poche à pâtisserie et garnis les pâtes une à une. Dresse-les dans un plat à gratin que tu auras beurré juste avant.
6. Préchauffe le four à 170°C.
7. Enfourne les cannellonis pour 15 minutes environ. Une fois la viande cuite, place le four en position grill. Parsème le reste du fromage râpé sur les cannellonis et fais gratiner quelques minutes. Sers le tout chaud accompagné d’une salade verte bien assaisonnée.

? **Astuce :** Varie les plaisirs en remplaçant la farce de viande par une farce de poisson ou de légumes !