

Cannello-ni? Cannello-si!

Ingredientien:

- 650 g de champignons de Paris
- 400 g de poivron rouge
- 400 g d'oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 c à s Beurre Brugge
- 5 c à c de semoule de riz
- 12 feuilles de lasagne
- 1 poireau
- 4 dl de crème fraîche
- 1 c à s de sauce soja
- 1 c à s de jus de citron
- Poivre
- Sel
- 75 g de Brugge Vieux

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C. Nettoyez les champignons à l'aide d'une petite brosse ou d'un essuie-tout (surtout pas à l'eau). Coupez les champignons en tranches. Hachez l'oignon. Coupez le poivron en petits dés. Faites fondre le beurre Brugge dans une poêle et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez 2 gousses d'ail pressées, les champignons, les poivrons et laissez mijoter le tout à couvert. Quand les légumes sont cuits, ajoutez du poivre et la sauce soja. Ajoutez la semoule de riz pour lier le jus des légumes.

Hachez une gousse d'ail, tranchez finement la partie blanche du poireau. Faites revenir dans une poêle avec du Beurre Brugge fondu. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le jus de citron. Poivrez et salez.

Faites brièvement cuire les feuilles de lasagne dans de l'eau bouillante salée. Une feuille à la fois pour éviter qu'elles ne collent. Rafraîchissez-les dans un récipient d'eau avec des glaçons.

Graissez un plat à four avec un peu de beurre Brugge. Sur chaque feuille de lasagne, déposez un peu de mélange de légumes et roulez-les. Déposez les, côte à côte, dans le plat.

Répartissez la sauce à la crème sur les cannelloni. Râpez le Brugge Vieux et parsemez-en le plat. Glissez au four pour 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

1,2,3 Fromage !

4 personen
45 min
Plat principal
3