

Recette Cannellonis au veau, sauce rosée



Ingrédients

8 cannellonis
3 tasses (750 ml) fromage mozzarella, râpé

Sauce :

1 c.à soupe (15 ml) beurre
1 oignon, haché finement
2 gousses ail, hachées finement
1 conserve (14 oz; 398 ml) de sauce tomate, de marque Hunts
1 conserve (10 oz; 284 ml) de soupe tomate, basilic et origan, de marque Campbell
3/4 tasse (190 ml) eau
1 c.à thé (5 ml) sucre
1/4 tasse (65 ml) fromage parmesan, râpé
1 tasse (250 ml) crème 15%
Sel, au goût
Poivre, au goût

Garniture :

Beurre, pour la cuisson
Huile d'olive, pour la cuisson
2 lbs (900 g) veau haché
1 oignon, haché finement
Sel
Poivre
3 c.à soupe (45 ml) chapelure italienne
3 c.à soupe (45 ml) fromage parmesan, râpé

Étapes

1. Cuire les cannellonis selon sa méthode habituelle. Égoutter. Réserver.
2. Pendant ce temps, préparer la sauce rosée et la garniture.
3. **Sauce rosée:** Dans le beurre, faire revenir l'oignon quelques minutes.
4. Ajouter l'ail. Remuer.
5. Ajouter la sauce tomate, la soupe aux tomates et l'eau. Laisser mijoter quelques minutes.
6. Ajouter le fromage, brasser.
7. Finalement, ajouter la crème en filet, en quantité voulue, en brassant bien.
8. **Garniture:** Dans 1 c. à soupe (15 ml) de beurre et un peu d'huile, faire revenir l'oignon haché.
9. Lorsque l'oignon est bien cuit, ajouter l'ail en évitant de trop cuire.
10. Ajouter le veau haché, cuire jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée.
11. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 min.
12. Ajouter 3/4 tasse (190 ml) de sauce rosée, 3 c. à soupe (45 ml) de chapelure et 3 c. à soupe (45 ml) de parmesan.
13. Farcir les cannellonis.
14. Prendre un plat 9x13 po (3 L) et mettre un peu de sauce dans le fond. Placer les cannellonis farcis les uns à côté des autres.
15. Verser le reste de la sauce dessus et mettre le mozzarella. Gratiner au four.