Cannelloni de veau, fromage ricotta et champignons

Ingrédients

- 1 contenant de 310 g (11 oz) de bébés épinards
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 gousses d’ail hachées
- 3 champignons Portobello (grosseur moyenne) hachés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 petits oignons rouges ciselés
- 454 g (1 lb) de veau haché
- 1 œuf battu
- 1 pot de 300 g (10,5 oz) de fromage ricotta
- 60 ml (1/4 tasse) de fromage pecorino râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) de chapelure
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de thym
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais ciselé
- Q.s. Sel et poivre du moulin
- 6 feuilles de pâtes à lasagne fraîche (environ 23 x 12,5 cm ou 9 x 5 po chacune)
- 1 recette de sauce tomate de base
- Q.s. Fromage mozzarella râpé

Préparation

1. **Préparer les épinards :** Faire tomber les bébés épinards dans le beurre et l'huile à feu moyen. Égoutter, hacher grossièrement, et réserver.

2. **Cuire les champignons :** Faire revenir l'ail et les champignons dans un peu d'huile jusqu'à évaporation de l'eau. Réserver.

3. **Préparer la farce :**

    - Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive et suer les oignons.

    - Ajouter le veau haché et bien cuire.

    - Hors du feu, ajouter les épinards, les champignons, l'œuf battu, la ricotta, le pecorino, la chapelure, la muscade, le thym, le basilic, sel et poivre.

    - Bien mélanger jusqu'à consistance homogène. Réserver.

4. **Assembler les cannellonis :**

    - Cuire les feuilles de pâtes à lasagne dans l'eau bouillante salée jusqu'à tendreté. Égoutter.

    - Étaler environ 60 ml (1/4 tasse) de farce sur chaque feuille, rouler et déposer dans un plat huilé, joint en dessous.

5. **Ajouter la sauce :**

    - Napper généreusement de sauce tomate de base.

    - Parsemer de mozzarella râpée au goût.

6. **Cuisson :**

    - Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant environ **30 à 35 minutes**, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que le tout soit bien chaud.

💡 Conseil du chef

Préparez-les à l’avance et congelez-les avant cuisson pour un repas rapide à réchauffer.