

Temps de cuisson : 50 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6-8



Cannellonis à la dinde

Ingrédients :

- 1 boîte de cannelloni Catelli Express
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1 oignon jaune, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 2 tasses de dinde, cuite et coupée en petits morceaux
- 1/2 tasse de lait
- 1 ½ tasse de ricotta
- 4 tasses d'épinards tassés, hachés finement
- 1 ½ tasse de sauce tomates
- ¼ tasse de parmesan
- 1 ½ tasse de crème à cuisson 35 %
- 1 c. table d'épices mélange italien
- Muscade au goût
- Sel et poivre
- 1 tasse de mozzarella

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile.
3. Faire sauter les oignons 2 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
4. Ajouter le poulet et griller pendant 3-4 minutes.

5. Ajouter le lait et faire cuire jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Approximativement 5 minutes.
6. Ajouter la ricotta et bien mélanger. Ajouter ensuite les épinards et cuire 3-4 minutes ou jusqu'à ces derniers soient mous.
7. Saler et poivrer.
8. Retirer du feu et laisser refroidir.
9. Déposer la sauce tomates dans un plat 9 par 13 allant au four.
10. Remplir les cannellonis du mélange de poulet.
11. Déposer les cannellonis sur la sauce tomates.
12. Dans un bol, mélanger le parmesan, la crème, les épices et la muscade. Saler et poivrer.
13. Verser le mélange sur les cannellonis.
14. Étendre la mozzarella sur la sauce.
15. Recouvrir le plat de papier d'aluminium et cuire de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient bien cuites.
16. Retirer le papier d'aluminium et cuire à Broil quelques minutes afin de faire dorer le fromage.
17. Servir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/12/cannellonis-a-la-dinde.html>