



Pâtes

# Cannellonis farcies au brocciu



**40 min** 10 min 30 min **0** **521**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les cannellonis

12 unité(s) entière(s)  
**Cannelloni**  
500 g **Brocciu**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Gruyère râpé**  
1 **Basilic**  
1 **Ciboulette**  
1 **Menthe fraîche**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la sauce

400 g **Sauce tomate**

### Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Dans un bol, mélanger les œufs et le brocciu.
- 2 Ciseler finement les herbes, les ajouter au mélange précédent.
- 3 Saler, poivrer.

### Étape 2

Cuisson des cannellonis

- 1 Utiliser une poche à douille pour farcir les cannellonis de brocciu. A défaut, utiliser une petite cuillère.
- 2 Les déposer dans un plat à gratin, recouvrir le tout de sauce tomate, et saupoudrer de fromage râpé.
- 3 Faire cuire à 200°C (Th.6-7) pendant 30 minutes, en couvrant de papier aluminium les 15 premières minutes (ceci afin d'éviter la coloration trop rapide des cannellonis).

### Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les cannellonis du four et les servir aussitôt

nappés de sauce.