Cannellonis de rôti de veau aux morilles aromatiques

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 55 min
Temps actif: 30 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g	rôti de veau suisse du jour précédent (p. ex. épaule ou cuisseau)
20 g	morilles séchées
1	petit oignon
1	gousse d'ail
2	carottes
3 tiges	céleri-branche
2 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
1 boîtes	tomates hachées, env. 400 g
	sel
	poivre du moulin
2 cc	sucre
30 g	beurre
1 cs	farine
2.5 dl	bouillon de veau
2.5 dl	crème entière
250 g	cannellonis
	persil

Valeurs nutritives

1 portion (sans salade) contient env.:

701	kcal
33 g	de protéines
49 g	de glucides
40 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Conseil

La farce est également délicieuse avec du boeuf ou du porc. La viande ne devrait pas être trop grasse, car le plat pourrait devenir trop lourd avec la sauce.

Préparation

1 Mettre les morilles dans un bol, les couvrir d'eau chaude et les laisser tremper env. 10 minutes. Couper le rôti de veau en tout petits dés.

2 Peler et hacher finement l'oignon et l'ail. Laver les carottes et le céleri et les couper en tout petits dés.

3 Faire revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec de l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les carottes et le céleri et faire revenir 3-4 minutes. Ajouter les tomates et assaisonner de sel, de poivre et de sucre. Laisser réduire à feu moyen jusqu'à une consistance crémeuse. Ajouter les dés de rôti de veau. Réserver.

4 Sortir les morilles du liquide de trempage et bien les essorer. Récupérer le liquide. Hacher grossièrement les morilles et les faire revenir dans du beurre dans une petite casserole. Parsemer de farine, bien mélanger. Ajouter le bouillon, le liquide de trempage et la crème, lisser au fouet. Faire réduire pendant 3-4 minutes, saler et poivrer.

5 Remplir les cannellonis de farce à la viande et les disposer côte à côte dans un récipient plat allant au four. Verser la crème aux morilles par-dessus et cuire 20-25 minutes dans le four préchauffé à 180° C, chaleur supérieure et inférieure (four à air chaud à 160° C).

6 Parsemer à volonté de persil haché et servir.

Accompagner d'une salade verte.