

CANELLONI DE VOLAILLE À L'ÉPIAIRE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
oignon haché	1
de poulet	200 gr
de ricotta	500 gr
cannelloni	8
crème culinaire	4 dl
Épiaire	2 poignées (lavée et hachée)
de parmesan	2 càs

Préparation

1. Découper le poulet en petits morceaux (comme un tartare)

2. Faire suer l'oignon, faire revenir le poulet dans l'oignon

3. Laisser tiédir le poulet.

4. Pendant ce temps, mixer la moitié de l'épiaire avec la crème culinaire. Faire chauffer. Saler, poivrer. Laisser infuser. Remixer.

5. Mélanger le poulet haché aux oignons avec la ricotta et une poignée d'épiaire hachée. Farcir les cannellonis avec cette farce

6. Disposer les cannellonis dans un plat allant au four. Napper de sauce. Saupoudrer de parmesan. Enfourner pour 40 minutes à 180°

