

# 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°

---

---