

Cannellonis aux chicons et sauce tomatée



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Pour changer des classiques chicons au gratin, j'ai employé des plaques de lasagne pour former des cannellonis et ajouté de la purée de tomates dans ma sauce.

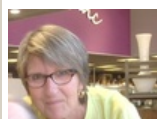
Ingrédients

- 6 chicons
- 6 tranches de jambon
- 6 plaques de lasagne
- 40 cl de lait
- 3 cs de beurre
- 3 cs de farine
- 3 cs de purée de tomates
- 100 gr de fromage râpé
- muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et faites cuire les chicons avec un peu de beurre, sel et poivre pendant 30 min.
- 2 Dans un poêlon, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez. Versez le lait, bien fouetter puis salez et poivrez. Ajoutez une pincée de muscade, la purée de tomates et 2 cs de fromage râpé. La sauce ne doit pas être trop épaisse.
- 3 Dans un plat d'eau très chaude, plongez les plaques de lasagne pendant 10 min, ensuite les poser une à une délicatement sur un torchon.
- 4 Disposez sur chaque rectangle de pâte une tranche de jambon, un chicon et enroulez le tout. Rangez-les dans un plat à gratin.
- 5 Versez la sauce sur les cannellonis et parsemez de fromage râpé.
- 6 Passez au four pendant 20 min à 200°.
- 7 Un plat complet très savoureux . Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

