

## Cannelloni aux champignons et aux pommes de terre *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



### Préparation

Mettre les pommes de terre lavées mais pas pelées dans une casserole d'eau et les faire bouillir pendant environ 30 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, les peler et les écraser. Dans une poêle, faire sauter l'ail dans un peu d'huile, ajouter les champignons et le sel, et faire cuire pendant 15 minutes à feu vif. Ajouter les oeufs aux pommes de terre écrasées tièdes, le persil haché, 30 g de parmesan et du sel. Mélanger et incorporer au mélange les champignons grossièrement hachés. Transférer cette garniture dans une poche à douille et farcir les cannelloni en laissant quelques millimètres vides à chaque extrémité. Mettre un peu de béchamel au fond d'un plat de cuisson et disposer dessus les cannelloni en rangées, en prenant soin de ne pas trop les serrer. Recouvrir complètement avec la béchamel restante, saupoudrer dessus le reste de parmesan et ajouter quelques flocons de beurre. Faire cuire au four le plat de cannelloni recouvert de papier aluminium à 200°C pendant environ 30 minutes puis enlever la l'aluminium et continuer à faire cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme à la surface.

### Conseils

Si vous ne voulez pas que vos cannelloni soient trop secs - ce qui serait très décevant - assurez-vous de préparer une sauce bechamel bien liquide.

### Anecdotes

La pomme de terre n'est arrivée en Europe qu'après le retour de Christophe Colomb de son expédition en Amérique. Au départ, la pomme de terre était destinée uniquement au bétail, car on pensait qu'elle avait des effets hallucinogènes.

### Information

**Préparation** 60 minutes

**Temps total** 45 minutes

**Pour X** Pour 8 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Cannelloni** 30 unités

**Champignons** 300 grammes (Mélangés déjà nettoyés)

**Huile** (4 cuillères à soupe d'huile d'olive)

**Ail** 1 gousse

**Sel** (p.m)

**Pommes de terre** 800 grammes (Bouillies)

**Oeufs** 2 unités

**Parmesan** 60 grammes

**Persil** (Un petit bouquet de persil)

**Béchamel** (Un litre de sauce béchamel)

**Beurre** 20 grammes