



Canelons de Nadal

Ingrédients pour 4 personnes :

8 plaques de pâtes pour lasagnes

200 g de viande maigre de veau

200 g de côtes de porc

200 g de blanc de poulet

2 carottes

1 tomate

1 poireau

2 oignons doux

1 tête d'ail

30 cl de Rancio sec

Huile d'olive, sel, poivre

100 g de fromage râpé

Pour la béchamel :

50 cl de lait,

25 g de farine,

25 g de beurre,

Noix de muscade

Préparation :

Hachez au couteau le veau et le porc et le poulet.

Épluchez les carottes et les couper en tous petits cubes.

Découpez la tomate en petits cubes.

Épluchez le poireau et les oignons et hachez-les.

Faites revenir les viandes 5mn dans de l'huile d'olive, ajoutez les légumes, laissez cuire 5 min de plus.

Ajoutez l'ail haché que vous laissez cuire 3 min. Salez, poivrez.

Déglacez avec le Rancio sec, couvrez et laissez cuire 10 min à feu doux.

Faites cuire les plaques pour lasagnes 10 min, rincez-les à l'eau froide et égouttez-les.

La béchamel :

Faites chauffer le lait avec la muscade râpée.

Faites un roux clair avec la farine et le beurre, ajoutez petit à petit le lait chaud, en remuant continuellement, jusqu'à la bonne consistance.

Salez, poivrez.

Étalez les plaques à lasagne et répartissez dessus votre préparation de viandes et légumes.

Roulez les plaques, et déposez-les dans un plat allant au four.

Recouvrez de béchamel et saupoudrez de fromage râpé.

Mettez à cuire 20 min dans un four préchauffé à 200°.

Bon profit !

