

# Cannelloni aux restes de poulet rôti



Ingrédients : 2 oignons – 1 cuillère à soupe d'huile d'olive – 1kg de tomates fraîches ou en conserve – herbes de provence – 40g de beurre – 40g de farine – 50cL de lait – 1 bouillon cube – 14 cannelloni – 250g de restes de poulet rôti – 7 tranches de bacon – 125g de mozzarella – 2 oeufs – 30g de parmesan

★ Préparer la sauce tomate :

Eplucher et couper les oignons en rondelles. Mettre les oignons dans une poêle avec l'huile d'olive. Laisser dorer quelques minutes.

Couper les tomates en petits morceaux et les ajouter dans la poêle. Assaisonner avec du sel, du poivre et des herbes de provence, puis laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

★ Préparer la béchamel :

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine et le bouillon cube. Ajouter le lait petit à petit en mélangeant avec un fouet.

★ Préparer la farce :

Mixer les restes de poulet avec le bacon, la mozzarella et les oeufs.

★ Remplir chaque cannelloni avec un peu de farce au poulet et les déposer dans un plat à four. Napper avec la sauce tomate puis la béchamel. Saupoudrer de parmesan, puis enfourner pour 30 minutes à 180°C. Déguster chaud.

