

Cannellonis au bruccio et coulis de tomates

Ingrédients :

- 12 cannellonis à farcir
- 350 gr de bruccio
- 100 gr de parmesan
- 75 gr d'amandes en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 douzaine de feuilles de basilic

Pour le coulis :

- 6 tomates bien mûres
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 carré de sucre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 brins de persil et de basilic
- 1 poignée d'amandes effilées
- sel, poivre

Préparation :

1. Lavez et coupez les tomates en quartier, hachez l'ail, l'oignon, le persil et le basilic.
2. Faites cuire à couvert dans un faitout avec l'huile,, le sucre du sel, du poivre et un verre d'eau pendant 15 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez la farce en mélangeant le bruccio, le parmesan, la poudre d'amande et le basilic haché. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.
4. Huilez un plat à gratin. Farcissez chaque cannellonis de la farce à l'aide d'une poche à douille et disposez-les dans le plat en une seule couche.

5. Préchauffez le four à 200°C.
6. Mixez la sauce tomate avec le basilic et le persil et versez-la sur les cannellonis.
7. Saupoudrez de gruyère et d'amandes effilées.
8. Enfournez pour 30 minutes de cuisson.