



Cannellonis d'aubergine à la cancoillotte



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte nature Le Francomtois
- 4 grosses aubergines
- 500 g de viande de bœuf haché
- 2 oignons jaunes hachés
- 4 gousses d'ail hachées
- 500 g de tomates bien mûres
- Huile d'olive
- Basilic
- 1 c.a.c de sucre
- Origan
- 1 feuille de Laurier
- Sel et poivre



La préparation

- Préparer la sauce tomate confite: Faire bouillir une casserole d'eau. Faire une entaille sur les tomates et plonger-les 30s dans l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide pour retirer la peau. Couper les tomates en petits dés. Faire revenir 2 gousses d'ail et 1 oignon dans de l'huile d'olive, ajouter les tomates, le sucre, l'origan et le laurier. Assaisonner et laisser mijoter à feu doux 1h.
- Couper les aubergines en lamelles de 8mm. Badigeonner-les d'huile d'olive et saler-les. Les faire griller dans une poêle.
- Préparez la farce: Faire revenir dans une poêle, la viande avec 1 oignon, 2 gousses d'ail. Assaisonner, puis ajouter la cancoillotte et quelques feuilles de basilic. Laisser cuire 5min.
- Sur une tranche d'aubergine grillée, déposer une cuillère de viande hachée à la cancoillotte. Puis, rouler la tranche d'aubergine afin de former un cannelloni. Répéter l'opération.
- Déposer la sauce tomate dans des assiettes, puis répartir les cannellonis d'aubergine.