

Clemcook



Préparation : 5-10 min – Cuisson : 45 min

- 1 paquet de cannelloni à cuire
- 1 pot de 400g de brousse
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 oeuf
- 1 boîte de chair de tomates au basilic
- persillade, sel et poivre

Préchauffez le four à 180°.

Préparez la farce, en hachant les 2 tranches de jambon blanc, ajoutez la persillade.

Ecrasez à la fourchette, la brousse avec l'oeuf, et ajoutez le jambon avec la persillade. Salez et poivrez.

Mettez cette préparation dans une poche à douille (sans douille) et garnissez les cannellonis.

Disposez les cannellonis dans un plat, recouvrez de la chair de tomates. Si besoin, ajoutez un peu d'eau. Enfourez pendant 45 min.

Savourez.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)