

Cannellonis au fenouil vapeur

Ingédients 5 Cannellonis

- 1 paquet de feuilles de lasagnes fraîches
- 10 cl de vin blanc + un peu d'eau ou mieux de bouillon
- Fenouil confit vapeur avec jus d'orange et parmesan. (équivalent d'une dizaine de cuillère à soupe)
- 2 Cuillères à soupe de Yaourt Grec
- 1 pot de sauce tomate au Gorgonzola (ou autre sauce)
- Quelques olives noires
- Parmesan râpé
- Mozzarella en cubes
- Fleur de sel (pas mis) – Poivre au moulin



Étapes



- Verser le fenouil confit sur une planche à découper.
- A l'aide d'un couteau bien aiguisé, le couper en tous petits bouts, puis écraser le tout avec une fourchette.
- Ajouter du parmesan râpé sur le fenouil et bien mélanger le tout
- Ajouter sur le fond du plat un mélange de yaourt grec et de sauce tomate.
- Prendre une feuille de lasagne. La tailler éventuellement pour qu'elle soit de la largeur du plat
- Placer sur le bord inférieur, une belle portion du mélange de fenouil
- Rouler la feuille de lasagne assez serrée et la placer dans le plat l'ouverture de la lasagne dessous.
- Recommencer l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli.
- Étaler sur le tout le yaourt grec.
- Délayer la sauce tomate avec le vin blanc et de l'eau (ou du bouillon) puis la verser sur le tout
- Saupoudrer de parmesan râpé et de cubes de Mozzarella. Ajouter les olives et faire cuire 30 minutes.
- Laisser le plat dans le four éteint pendant 10 minutes recouvert d'une feuille d'aluminium
- Déguster après ce laps de temps

