Une recette de ma meilleure amie!

cannelloni maison

ingrédients:

des plaques toutes pretes à lasagne (ou faites maison)
500gr d'hachis (viande au choix ou farce à tomate)
un peu de moutarde
sel poivre
2 petites boites de concentré de tomate
2 jaunes d'oeuf
un peu de gruyere

cuire un peu les plaques à lasagne dans de l'eau salée avec un peu d'huile
pour ne pas qu'elles collent
dans un plat mettre 2 cuiellerées à café de moutarde
mélangez avec votre hachis(farce à tomate pour moi!)
et les jaunes d'oeufs
mettre le concentré de tomate dans un verre doseur
et remplir avec de l'eau presque jusqu'à 1/2 litre
et mélanger bien
egouttez les plaques à lasagne puis étalez les
à plat ,coupez les en deux
mettre un peu de la préparation de hachis
et roulez les plaques pour avoir un cannelloni
mettre les rouleaus cannelloni dans un plat allant au four
recouvrir avec la sauce au concentré de tomate
mettre du gruyere ou autre fromage selon son gout
puis mettre au four
laisser dorer
bonne appétit!