



## Cannelloni au Brocciu



- 1 kg de brocciu frais ou de brousse de brebis
- un gros œuf ou deux petits
- deux grosses cuillères à soupe d'huile d'olive
- un beau bouquet de menthe
- 1 gousse d'ail
- 12 cannellonis en pâte sèche
- un gros oignon
- Une dizaine de tomates pour faire une sauce, ou une grosse boîte de tomates pelées
- quelques feuilles de basilic
- un peu de thym et de laurier

### Premièrement faire la farce :

Dans un grand saladier, mélanger le brocciu avec l'œuf et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez la gousse d'ail et le bouquet de menthe hachés. Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement. Laisser reposer un petit peu.

### La cuisson des pâtes :

Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau salée et mettez à cuire les cannelloni. Le temps de cuisson ou plutôt de pré-cuisson est d'environ 5-10 mn. Arrêtez la cuisson en versant immédiatement de l'eau très froide sur vos cannellonis.

Remplir délicatement, de farce, les cannellonis avec la pointe d'un couteau ou avec les doigts, ou une poche à douille de pâtissier.

Placez les cannelloni dans un plat à gratin. Versez la sauce tomate dessus. Mettre au four thermostat 5 ou 6. Laissez gratiner une petite demi-heure

