

CANNELLONIS DE POIREAUX



Pour 4 personnes :

- 5 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 200 g de viande hachée
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 500 g de purée de tomates
- Amandes en poudre
- Beurre de coco
- Sel, poivre

Coupez les poireaux nettoyés en tronçon et creusez-les délicatement à l'aide d'un vide-pommes. Préchauffez le four à 200°C.

Faites-les blanchir dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 min. En même temps, dans une poêle, faites chauffer l'huile et versez-y l'oignon pelé et émincé ainsi que la viande hachée.

Déposez les poireaux égouttés et farcis avec la préparation dans un plat allant au four.

Couvrez avec la purée de tomates, saupoudrez d'amandes en poudre (cela remplace la chapelure) et déposez quelques noix de beurre par-dessus.

Enfourner pendant 20-25 min.