

## Cannellonis à la viande



Pour 4-6 personnes :

- 1 boîte de cannellonis
- 500 g de chair à saucisse
- 1 oeuf
- 1 sachet de gruyère râpé
- 1 bol de lait
- 4 ou 5 tranches de pain de la veille
- 1 brick de purée de tomates
- Sel et poivre

Déposez la chair à saucisse dans un saladier avec l'oeuf, un peu de gruyère, du sel et du poivre.

Dans un bol rempli de lait, imbiblez la mie de pain retirée des tranches puis mélangez-la à la chair à saucisse. Mélangez bien le tout puis remplissez les cannellonis. Attention de ne pas trop les remplir sinon ils vont éclater pendant la cuisson.

Déposez les cannellonis dans un plat à four beurré. Préchauffez le four à 250°C pendant 10 min.

Recouvrez les cannellonis de sauce tomate, parsemez de gruyère, quelques noix de beurre et laissez cuire au four 35 min.