

# Cannellonis

Mode : **AIR FRYER**

Temp : **150°C**

Durée : **1h00**

*"Des cannellonis bien garnis, nappés d'une sauce tomate parfumée et gratinés généreusement au fromage. Une recette maison simple et réconfortante, préparée au Ninja, où la farce moelleuse et savoureuse prend le temps de développer tout son goût pour un résultat fondant et gourmand."*



© daisychou.fr • pfrene

## Ingrédients

**250 g** Viande hachée

**250 g** Chair à saucisse

**500 g** Purée de tomates

**100 g** Pain

**2** échalotes

**250 g** Pâtes cannelloni

Poivre

Sel

Lait

**2** Œufs

## Préparation

**#1** Je commence par préparer la sauce tomate.

Je la verse dans un faitout et je la fais cuire à feu doux.

J'ajoute quelques morceaux de sucre pour casser l'acidité, puis j'assaisonne avec des herbes de Provence (selon le goût), du sel et du poivre.

**#2** Personnellement, j'adore les échalotes, mais cette étape est totalement facultative.

Je fais revenir des échalotes coupées en petits morceaux, puis je les ajoute à la sauce tomate.

**#3** Je découpe le pain en petits morceaux et je le mets à tremper dans du lait.

Je laisse reposer un moment afin que le pain absorbe bien le lait. J'en rajoute si nécessaire.

**#4** Place à la préparation de la farce.

Dans un saladier, je mélange la chair à saucisse et la viande hachée.

J'ajoute ensuite les œufs, le pain imbibé, puis je sale et je poivre.

Je mélange bien le tout et je laisse reposer quelques heures pour que les saveurs se développent.

**#5** Quand tout est prêt, je garnis les cannellonis avec la farce.

Ma technique : je prends la viande dans la main, je la referme légèrement, je place le tube sur le côté et je presse pour envoyer la farce à l'intérieur.

Je dispose ensuite les cannellonis dans un plat adapté au Ninja.

Je recouvre de sauce tomate en veillant à bien la faire passer entre les tubes.

J'ajoute enfin du fromage râpé par-dessus, et j'en glisse aussi entre les cannellonis pour encore plus de gourmandise.

**#6** Préchauffer le Ninja en mode Air Fryer au minimum pendant 1 heure.

Au bout de 20 minutes, je surveille la cuisson afin d'ajuster si besoin.