

[Plats/Cannellonis à la viande hachée et à la sauce ketchup](#)

Nombre de personne

08

Durée de préparation

45 Minutes

Difficulté 2

Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients:

Pour les cannellonis :

1 boîte de cannellonis

1 flacon de Ketchup Fleurial

300 g de viande de bœuf hachée

50 g de fromage râpé

2 c. à soupe d'huile Elio

Sel, poivre noir

Pour la sauce béchamel :

30 g de farine

250 cl de lait

40 g de margarine Fleurial

Noix de muscade en poudre

Sel, poivre noir

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Faites chauffer l'huile Elio dans une casserole.

Déposez la viande hachée dans la casserole et faites-la cuire pendant 10 min environ. Salez et poivrez.

Ajoutez le ketchup Fleurial dans la casserole, et laissez cuire encore quelques minutes.

Ôtez ensuite la casserole du feu

Portez à ébullition l'eau dans une seconde casserole.

Plongez les cannellonis dans l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant 02 minutes

Farcissez les cannellonis avec la préparation à la viande, puis déposez-les dans un plat.

Préparez la sauce béchamel :

Faites fondre la margarine Fleurial dans une casserole.

Ajoutez-y la farine et mélangez bien.

Versez ensuite le lait et laissez cuire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse

Ôtez la casserole du feu, puis ajoutez la muscade en poudre. Salez et poivrez, puis remuez.

Versez cette sauce béchamel sur les cannellonis, puis parsemez de fromage râpé.

Enfournez le plat dans le four préchauffé et laissez cuire pendant 30 min

Servez bien chaud.