

## Cannellonis champignons, carotte, courgette

Pour 2/3 personnes :

- 10 cannellonis à farcir
- 1 oeuf
- 250g de champignons
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 courgette
- 20cl de crème liquide
- 20g de parmesan râpé
- 50g de gruyère râpé
- persil, ciboulette
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel, poivre
- un peu de beurre pour le plat
- 1 cuillère d'huile



1) Nettoyez les champignons et coupez-les en dés. Faites-les revenir à la sauteuse avec l'huile. Ajoutez l'ail haché et l'oignon émincé.

2) Epluchez la carotte et la courgette. Râpez-les.

3) Ajoutez les légumes aux champignons, et faites cuire une dizaine de minutes.

4) Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau salée. Une fois l'eau bouillante, plongez les cannellonis 4 min. Egouttez-les et mettez-les sur un linge propre.

5) Ajoutez de la ciboulette et du persil à la farce. Salez et poivrez.

6) Préparez la crème. Faites réduire la crème de 1/3. Ajoutez le parmesan, le piment d'Espelette, et un peu de ciboulette. Salez et poivrez. Ajoutez le jaune d'œuf.

7) Préchauffez le four à 180°C.

8) Farcissez les cannellonis. Disposez-les dans un plat à gratin beurré. Nappez-les de crème et de gruyère râpé. Couvrez d'un papier alu.

9) Faites cuire 40min. Enlevez le papier alu 15min avant la fin de la cuisson. Passez sous le gril si nécessaire.