CANNELLONIS À LA COURGETTE

INGRÉDIENTS

- 20 cannellonis
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 2 oignons
- 100g de féta
- 1/2l de lait
- 20g de farine
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Eplucher les légumes et les couper en petits dés.

Les faire cuire pendant 10mn à feu doux avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Ajouter la féta en morceaux dans la préparation et passer quelques secondes au mixer. Le mélange doit être encore solide avec quelques morceaux de légumes.

Rectifier l'assaisonnement et garnir les cannellonis de ce mélange.

Mélanger à froid le lait et la farine puis cuire quelques minutes sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Disposer les cannellonis garnis dans un plat.

Recouvrir de sauce blanche.

Enfourner pour 25mn (th6-7) 200°.

Servir à la sortie du four.