



Cannellonis au chèvre, aubergine et poulet à l'italienne



4 pers



50 mn

Les ingrédients

- 8 cannellonis
- 2 aubergines
- 2 filets de poulet
- 300 g de fromage de chèvre
- 15 cl de crème fraîche
- 2 gousses d'ail
- Cerneaux de noix
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Étape 1

Émincer les filets de poulet et couper les aubergines en petits dés.

Étape 2

Déposer un filet d'huile dans une poêle puis faire dorer le poulet. Ajouter les aubergines.

Étape 3

Couvrir et faire cuire à feu doux 15 minutes en remuant de temps en temps.

Étape 4

Dans une casserole, faire cuire les cannellonis dans de l'eau bouillante salée au 3/4 du temps préconisé. Les sortir de l'eau et laisser tiédir.

Étape 5

Dans un saladier, mélanger le fromage de chèvre, 1 gousse d'ail et les cerneaux de noix. Mixer le tout puis ajouter la crème.

Étape 6

Garnir les cannellonis de la préparation au fromage. Les mettre avec les aubergines et laisser cuire 5 minutes.

