



Ingrédients :

- **Pour les pâtes maison** : œufs, eau et semoule de blé dur.
- **Pour la farce** : crevettes entières hachées, fromage, filet de saumon découpé, carottes découpées, quelques brins de persil hachés, pincée de sel.
- **Pour la sauce** : pulpe de tomates, crème fraîche, bisque de homard, filet de vin blanc, oignons émincés, langoustines, poireaux découpés, branche de céleris haché, noisette de beurre, brins de persil, gousse d'ail, un filet de Cognac, épices et aromates.
Pensez à tout !

Les Cannelloni aux crevettes

Poids total 750g

2/3
PERSONNES

20 MIN AU
FOUR À 210°



Le plat à gratin une fois au four, préparez une petite salade fraîche ou quelques légumes verts revenus au beurre. La simplicité, c'est la clé de la réussite ...

Une belle poêlée de fèves et pois cassés au beurre se mariera parfaitement avec nos Lasagnes et apportera de la couleur !

Proposez une salade de mâche avec un filet de vinaigre d'échalotte pour compléter un diner léger