



2 pers.



Plat



20 min



10 min

## Ingrédients

### Cannellonis

- 12 cannellonis (secs ou frais)
- 500 gr de bolognaise



### Sabayon

- 4 jaunes d ' œufs
- 2dl crème
- 1dl bouillon de légumes
- 100gr de Gruyère AOP râpé

## Préparation

Pour les cannellonis

Blanchir les cannellonis dans l' eau bouillante durant 5 minutes et saler.

Garnir les cannellonis avec la bolognaise et dresser.

Pour le sabayon

Faire chauffer votre crème et y faire fondre votre Gruyère AOP.

Dans un récipient faire monter les jaunes d' œuf et le bouillon de légumes au bain marie à l' aide d' un batteur/mixeur. L' appareil deviendra mousseux.

Ajouter la crème de Gruyère AOP petit à petit, tout en continuant à fouetter jusqu' à obtention d' un beau sabayon.

Recouvrir vos cannellonis et déguster.