

Cannellonis aux chicons et au pulled chicken

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour le pulled chicken :

1 oignon
2 gousses d'ail (pressées)
400 grammes de tomates en cubes (en conserve)
400 ml de bouillon de poule
2 brins de thym
1 feuille de laurier
80 grammes kippenboutjes
1 cuillerée à thé garam masala
3 branches de chicons
beurre de cuisson
sel et poivre
100 grammes de pecorinos (râpé + un peu pour la finition)
250 ml de crème
1 pincée noix de muscade
12 cannellonis
1 poignée d'origan frais

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 160 °C. Épluchez et émincez finement l’oignon. Mettez l’ail pressé, l’oignon, les tomates en dés, le bouillon de poulet, le thym et le laurier dans un grand plat à four. Ajoutez les cuisses de poulet. Assaisonnez de garam masala, de poivre et de sel. Couvrez de papier aluminium et enfournez pendant environ 1 heure.**

2. **Coupez les chicons en lanières et faites-les légèrement dorer dans le beurre. Salez et poivrez.**

3. **Sortez le plat du four, retirez le papier aluminium et effilochez la viande à l'aide d'une fourchette. Incorporez les chicons et un peu de jus de cuisson.**

4. **Augmentez la température du four à 190 °C. Mélangez le pecorino avec la crème. Assaisonnez de noix de muscade, de poivre et d'un peu de sel.**

5. **Farcissez les cannellonis de pulled chicken aux chicons. Disposez-les dans un plat à four et nappez de crème au pecorino. Parsemez d'un peu de pecorino supplémentaire. Enfournez encore 30 minutes. Garnissez d'origan frais et servez sans attendre.**