

CANNELLONI FARCIS AUX POIS CHICHES

*12 cannelloni vegan
6 tasses de pois chiches cuits
1 poivron émincé
1 petit oignon haché
1 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de condiment au basilic
3 tomates séchées hachées
6 louches de sauce tomate
2 c. à s. d'huile d'arachide
250ml de lait de soja non sucré
3 c. à s. de farine
4 c. à s. de levure maltée en paillettes
4 c. à s. de chapelure
sel - poivre*

Pré cuire pendant 5 minutes les cannelloni à l'eau bouillante salée, les égoutter ensuite et les déposer séparément sur un linge. Faire rissoler l'oignon et le poivron dans l'huile d'olive pendant 10 minutes environ. Leur ajouter les tomates séchées en petits morceaux et le condiment au basilic. Mixer ensuite cette

préparation avec les pois chiches et un peu de leur eau de cuisson. Remplir les cannelloni de cette farce et les déposer dans un plat à four. Les recouvrir de sauce tomate. Faire chauffer l'huile d'arachide, y jeter la farine et faire un roux. Verser petit à petit le lait de soja en remuant constamment. Ajouter la levure et la chapelure et assaisonner de sel et de poivre. Napper les cannelloni de cette sauce, puis passer au four un bon quart d'heure, jusqu'à ce que le dessus soit doré.