Les Recettes du Cellier...

Cannelloni aux épinards et ricotta

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Convives : 4 personnes

Ingrédients :

- Cannelloni 250g
- 350 g d'épinards
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail (ou 1 c. à c. d'ail sec haché)
- 250g de ricotta
- 25 g de beurre
- 25g de farine
- 50cl de lait
- 1 cuillère à thé de muscade
- Sel et poivre
- Emmental râpé

Rincer les épinards, les mettre dans une marmite avec un 25cl d'eau à feu doux pendant 5 min, égoutter et réserver.

Eplucher et émincer l'oignon, le faire revenir à feu doux dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'il soit doré. Réserver. Eplucher et émincer l'ail.

Emincer les épinards et les mettre dans un saladier avec l'oignon, l'ail et la ricotta. Mélanger et assaisonner le tout.

Dans une casserole, à feu doux, faire fondre les 25g de beurre, ajouter les 25g de farine et mélanger, ajouter progressivement les 50cl de lait sans cesser de mélanger. Ajouter la noix de muscade, sel et poivre à votre béchamel.

Préchauffer votre four à 180°C.

Farcir vos cannellonis avec votre préparation *(épinard/ricotta & co)* et les disposer dans un plat à gratin. Recouvrir de béchamel et soupoudrer de fromage.

Enfourner pendant 35 min.

Déguster accompagné d'une salade verte.

***NB** : Les cannellonis accompagneront à merveille une viande grillée ou un filet de poisson.*