

CANNELLONIS EPINARDS RICOTTA



Pour 6 personnes

Ingrédients :

Environ 16 rouleaux de cannellonis

500 g d'épinards hachés surgelés

250 g de ricotta

1 gousse d'ail

1 oignon

50 g de parmesan

50 g de gruyère râpé

Pour la béchamel

50 g de beurre

30 g de farine

½ l de lait

1 c à c de noix de muscade

Hacher l'ail et l'oignon.

Dans une poêle huilée, faire revenir rapidement à feu moyen l'oignon et l'ail, puis les épinards surgelés. Une fois cuits, ajouter la ricotta. Saler et poivrer.

Faire la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole puis ajouter la farine. Remuer jusqu'à obtenir une boule. Ajouter progressivement le lait tout en remuant. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

Napper le fond d'un plat à gratin beurré d'une fine couche de béchamel. Puis farcir chaque cannelloni avec la préparation et les déposer dans le plat. Recouvrir les cannellonis avec le restant de la béchamel. Saupoudrer de parmesan et de gruyère râpé.

Faire cuire au four à 200° pendant 30 minutes.

À la fin de la cuisson, placer le plat sous le grill afin de le faire dorer.