

CANNELLONIS AUX ÉPINARDS, À LA RICOTTA & AU FROMAGE FONDU

Pour 4 pers.
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients

250 g de Cannellonis
600 g d'Épinards
500 g de Ricotta
100 g de Parmesan râpé
200 g de Fromage fondu
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparations

1. Préchauffez votre four à th.6-7(200°C).
2. Lavez les épinards et faites-les cuire dans l'eau bouillante modérément salée pendant 5 min.
3. Retirez-les ensuite de l'eau et faites en sorte de bien les égoutter afin qu'il n'y subsiste pas d'eau de cuisson.
4. Passez-les ensuite au mixeur. Incorporez la ricotta, la moitié du parmesan râpé, salez puis poivrez.
5. Prenez un plat allant au four et placez au fond une couche de fromage fondu.
6. Prenez ensuite les cannellonis et remplissez-les l'un après l'autre de crème à la ricotta. Disposez-les ensuite l'un à côté de l'autre puis nappez-les d'une couche de fromage fondu.
7. Parsemez de parmesan râpé et arrosez d'huile d'olive.
8. Glissez ensuite au four pour 25 min de cuisson, puis 5 min au grill pour faire gratiner.

