

Four multifonctions, four vapeur
Temps de préparation : heure
Temps de cuisson : 30 min

Cannelloni ricotta épinard

Pour 6 personnes



Panier de courses Cannelloni gros paquet

500g de pousses d'épinard
1 échalote
200g de ricotta
500g de lait
50g de beurre
50g de farine
1 gousse d'ail
100g Gruyère râpé
1 pincée de muscade
Sel, poivre
Huile d'olive

Matériel

Poêle
Plat Hub ou plat à gratin

Déroulé de la recette

Faire cuire les cannellonis dans un grande casserole, ou faire cuire dans votre four vapeur dans un plat rempli d'eau contenant vos cannellonis (la durée de cuisson est celle indiquée sur votre paquet). A l'issue de la cuisson, égoutter les pâtes et les disposer sur un torchon sans les rincer.

Ciseler¹ l'échalote, la faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Ajouter la gousse d'ail entière, les épinards et une pincée de sel

Laisser fondre les épinards jusqu'à ce que l'eau de végétation² soit évaporée

Débarrasser dans un bol en prenant soin d'enlever la gousse d'ail, et laisser refroidir.

Ajouter la ricotta, du poivre, une cuillère à soupe d'huile d'olive

Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Garnir les pâtes avec la farce ricotta/épinard et disposer les cannellonis dans un plat préalablement beurré et salé.

Préparer une béchamel :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen
Ajouter la farine et bien mélanger pendant 2 minutes
Ajouter progressivement le lait, le sel et la noix de muscade
Laisser cuire sans cesser de remuer jusqu'à ébullition.
Rectifier l'assaisonnement.
Napper les cannellonis avec la béchamel et recouvrir le tout de gruyère râpé.
Faire gratiner environ 10 min en mode TurboGrill à 180°C

Le petit Lexique

¹*Ciseller : tailler très finement*

²*Eau de végétation : eau contenue naturellement dans les légumes et qui s'évapore pendant la cuisson*

Astuces de chef

On peut remplacer les épinards par de la roquette ou même de l'oseille pour donner du « piquant » à ces cannellonis.