

Cannelloni aux épinards à l'italienne

4 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- 50 g de parmesan râpé
- 250 g de mozzarella
- Sel
- Poivre
- Huile d’olive
- Pour la sauce tomate :
- 400 g de coulis de tomate
- 1 gousse d’ail
- Pour la garniture :
- 500 g d’épinard
- 400 g de ricotta
- 2 œufs
- 100 g de parmesan râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- Pour la béchamel :
- 50 g de beurre
- 500 ml de lait
- 50 g de farine

La **recette**

Etape 1

Préparer la sauce. Dans une poêle, déposer un filet d’huile d’olive et faire revenir une gousse d’ail écrasée. Ajouter le coulis de tomate, saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux.

Etape 2

Une fois vos épinards cuits, ou réchauffés. Hacher finement les épinards puis les déposer dans un
récipient. Ajouter les œufs, la ricotta, le parmesan râpé et la muscade. Poivrer et mélanger.

Etape 3

Pour la béchamel, couper le beurre en morceaux et le faire fondre à feu doux. L’ôter du feu,incorporer la farine et remuer rapidement. Verser le lait chaud et mélanger. Faire cuire à feu
doux jusqu’à ébullition sans cesser de remuer.

Etape 4

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 5

Garnir les cannellonis, les déposer dans un plat à gratin puis couvrir de sauce tomate et de béchamel. Saupoudrer de parmesan râpé et ajouter la mozzarella coupée en cubes.
Enfourner 25 minutes environ.