

Cannellonis de veau et épinards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CANNELONI	12
- HACHIS DE VEAU	500 g
- EPINARDS	300 g
- JAMBON CUIT	100 g
- OEUF(S)	2
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE	
- LAIT	50 cl
- COULIS DE TOMATES	un peu
- PARMESAN RAPE	2 sachets
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez les épinards et faites-les cuire dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Dans un saladier, ajoutez le hachis de veau, le jambon cuit coupé en petits morceaux, les épinards essorés, les œufs, 50g de parmesan, sel, poivre et muscade. Mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- Préparez les cannellonis (soit pâtes fraîches, soit les cuire à l'eau comme indiqué).
- Préparez la sauce béchamel avec le beurre la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Farctissez les cannellonis et disposez les dans un plat à gratin.
- Nappez de béchamel, ajoutez un peu de coulis par dessus et saupoudrez de parmesan râpé.
- Places au four chaud (20 min.) ou au micro-onde (position CRISP 12 min.).