

Cannellonis épinards - jambon cru - parmesan

Pour la sauce :

- 1 L de lait 1/2 écrémé
- 45 g de Maïzena
- 50 g de parmesan Parmigiano Reggiano
- 50 g de pleurotes (*j'ai utilisé des champi de Paris car c'est ce que j'avais sous la main*)
- sel
- poivre
- 1 pincée de noix de muscade

Pour le reste de la recette :

- 18 cannelloni
- 950 g d'épinards en branches (*750 g d'épinards surgelés hachés*)
- 250 g de ricotta
- 3 gousses d'ail
- 200 g de Parmigiano Reggiano râpé (*50 g*)
- 20 g de pignons de pin
- 4 tranches de jambon de Parme
- sel
- poivre

Pour la béchamel au parmesan, nettoyer les pleurotes, puis les déchirer finement. Dans une poêle, faire suer les pleurotes avec un trait d'huile d'olive. Les assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.

Mélanger la Maïzena avec un peu de lait froid prélevé sur le litre. Faire chauffer le reste du lait. Aux premiers bouillons, couper le feu et ajouter la Maïzena delayée. Mélanger ; la sauce épaissit.

Assaisonner la béchamel de sel et de poivre du moulin. Ajouter les pleurotes (ou les champi de Paris) et le parmesan (en conservant un peu pour le dessus du gratin), puis rectifier l'assaisonnement.

Pour les cannellonis, laver les épinards et éplucher les gousses d'ail, puis hacher grossièrement le tout. Couper le jambon en brunoise.

Torréfier les pignons de pin.

Dans une casserole, faire fondre les épinards et l'ail à couvert pendant 10 min. Ajouter directement les épinards surgelés si vous optez pour cette option. Ajouter ensuite la ricotta, les pignons de pin, jambon de Parme, et le parmesan. Bien mélanger. Assaisonner le tout de sel fin et de poivre du moulin.

Garnir les cannelloni de cette farce à l'aide d'une poche à douille. (Voir en fin de post pour la technique).

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Verser 1/3 de la béchamel au fond d'un plat allant au four, puis déposer les cannelloni. Les recouvrir ensuite du reste de béchamel et parsemer le tout de parmesan râpé. (Il m'a fallu deux plats).

Recouvrir le plat d'un papier aluminium pour éviter le dessèchement des pâtes. Enfourner pendant 40 min. Enlever le papier après 30 min afin que le dessus dore.

Pour garnir les cannellonis :

Déposer votre poche à douille dans un grand verre mesureur pour pouvoir la remplir. Couper le bout de votre poche en faisant attention que la garniture ne s'écoule pas car votre poche sera bien remplie. Pour cela la laisser à l'horizontal quand vous ne vous en servez pas.

Tenir le cannelloni à la verticale, un bout appuyé contre une assiette (pour le boucher). Garnir votre cannelloni jusqu'à ce que la garniture "tape" sur l'assiette. (J'espère que c'est clair...hum hum). Déposer rapidement le cannelloni dans le plat.

