

Cannellonis aux épinards et à la ricotta



Quand je suis partie en week-end à Poitiers, l'amie à ma mère nous avait fait de cannelloni aux épinards et à la ricotta, c'était la première fois que j'y goûtais avec ma soeur et ma mère et nous avons trouvé ça vraiment succulent, ma mère m'a aussitôt dit qu'il fallait que j'en fasse et c'est donc après une petite recherche sur internet que je suis tombé sur cette succulente recette de chez Marie du blog "[Une affaire de goût](#)". J'ai un peu modifié sa recette pour certaines choses mais bon c'est vraiment pas grand-chose. Ces cannellonis étaient tout simplement délicieux ! Une garniture généreuse et savoureuse, excellent !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

250g de cannellonis

300g de coulis de tomate

10g de parmesan fraîchement râpé

Pour la farce aux épinards et à la ricotta:

500g d'épinards en branche surgelés

250g de ricotta

1 petit oeuf battu

50g de parmesan fraîchement râpé

1 pincée de noix de muscade

Sel, poivre

Pour la sauce béchamel:

30g de beurre

50g de farine

50cl de lait

1 pincée de noix de muscade

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la farce aux épinards et à la ricotta:

Dans une casserole, mettez les épinards surgelés et ajoutez-y 1/2 verre d'eau salée, couvrez et faites cuire 12min sur feu moyen en remuant de temps en temps.

Mettez les épinards à égoutter dans une passoire et laissez refroidir un peu. Pressez les épinards entre vos mains de façon à retirer l'eau au maximum.

Dans un saladier, mettez les épinards et ajoutez la ricotta, l'oeuf battu, le parmesan, la pincée de noix de muscade, salez et poivrez et mélangez bien l'ensemble. Réservez.

Préparez la sauce béchamel:

Dans une casserole, faites fondre beurre. Versez la farine d'un seul coup et mélangez rapidement avec une cuillère en bois. Ajoutez doucement le lait tout en mélangeant avec un fouet de façon à éviter les grumeaux.

Laissez cuire tout en continuant de mélanger au fouet jusqu'à ce que la préparation épaississe et devienne une sauce béchamel bien lisse. Retirez du feu et ajoutez la noix de muscade, le sel et le poivre.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Huilez très légèrement un plat allant au four. Recouvrez le fond du plat d'une fine couche de sauce béchamel pour qu'ainsi les cannellonis tiennent ensemble.

Versez la farce dans une poche à douille lisse et garnissez-en au maximum chaque cannelloni en les disposant dans le plat au fur et à mesure. Recouvrez de sauce béchamel.

Enfournez pour 40min. Au bout de ce temps, versez la sauce tomate sur les cannellonis, parsemez de parmesan et renfournez pour 10 à 15min, jusqu'à ce que les cannellonis soient bien cuits.

Servez dès la sortie du four.