



CANNELLONI VERTS ET BLANCS



Pour 6 personnes:

- 1 botte de bettes
- 12 feuilles de pâtes à lasagne
- Quelques cuillerées de parmesan râpé
- 2 boules de mozzarella buffala bien égouttée
- 15 cl de crème liquide (allégée pour moi)
- Sel et poivre
- Un peu d'huile d'olive

Blanchir les feuilles de lasagnes environ 2 mn dans de l'eau salée. Les enlever et les poser séparément sur un torchon propre.

Éplucher les bettes, garder les feuilles vertes les plus intactes possible et une fois les fils des côtes enlevés, les émincer en tout petit, les mettre au fur et à mesure dans de l'eau légèrement citronnée pour éviter l'oxydation.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, blanchir les feuilles de bettes 2 mn, les débarrasser sur un papier absorbant.

Toujours dans de l'eau bouillante salée, cuire les côtes jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Les égoutter soigneusement.

Préchauffer le four à 240°.

Montage:

Sur une feuille de lasagne, poser du vert de bettes en 2 ou 3 épaisseurs, saupoudrer d'un voile de parmesan. Ajouter un peu de cubes des côtes et des "bâtonnets" de mozzarella. Remettre un peu de côtes, saler et poivrer avant de fermer le cannelloni. Faire la même chose avec tous les ingrédients. Poser dans un plat de taille bien adaptée (ni trop grand, ni trop petit), arroser d'un filet de crème et saupoudrer avec le reste du parmesan. Enfourner 15 à 20 mn et passer sous le grill pour que ça croustille.

Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive sur chaque cannelloni avant de les manger.