

Cannellonis saumon-épinards-ricotta



Pour 4 personnes:

- 200g de saumon frais en pavés
- 12 cannellonis prêts à farcir
- 300g d'épinards hachés surgelés
- 125g de ricotta
- 300ml de sauce tomates ou de coulis de tomates
- 1 boule de mozzarella (125g)
- 100g de gruyère râpé

Préparez la farce. Coupez le saumon en petits dés. Mettez les épinards surgelés dans une sauteuse sur feux doux pour les décongeler. Une fois qu'ils le sont, ajoutez le saumon en dés et la ricotta. Mélangez bien et laissez encore quelques minutes sur le feu.

Préchauffez le four à 200°C.

Mettez un peu de sauce tomate au fond du plat (préalablement beurré), soit environ 3 cuillères à soupe.

Farcissez les cannellonis. C'est l'étape délicate de la recette... moi je pose le cannelloni sur le fond de la sauteuse, je mets la farce avec une petite cuillère (et j'appuie avec les doigts pour bien remplir...).

Posez les cannellonis farcis au fur et à mesure dans le plat, sur le lit de sauce.

Mettez le reste de sauce tomates sur les cannellonis. Posez la mozzarella découpée en tranches et le gruyère.

Mettez une feuille d'aluminium sur le plat et placez-le au four pendant 45min. Une fois les 45min écoulées, retirez le papier alu et mettez le gril environ 5 min.