Cannellonis sauce roquefort

Préparation 40 mn
Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 grandes feuilles de lasagnes fraîches
500 g d'épinards frais
200 g de jambon cuit fumé
100 g de cerneaux de noix
200 g de roquefort (j'en ai mis 150 g)
30 cl de crème liquide
30 g de beurre
1 pincée de muscade
Sel et poivre du moulin

Laver les épinards, retirer les grosses nervures et les couper en lanières. Les faire tomber au beurre dans une grande sauteuse.
Concasser les noix.
Dans un saladier mélanger les épinards avec le jambon coupé en fines lanières, la moitié des noix concassées et un peu de crème. Assaisonner et mettre une pincée de muscade.
Faire cuire les feuilles de lasagnes fraîches 2 à 3 mn à l'eau bouillante salée, les égoutter et les étaler sur un torchon propre. Les couper en 2 dans le sens de la largeur.
Sur les feuilles de lasagnes mettre une rangée de la farce aux épinards sur un bord et rouler pour former un cannelloni. Ranger les cannellonis dans un plat à gratin beurré.
Dans une casserole faire chauffer le reste de crème avec le roquefort émietté, remuer pour obtenir une sauce homogène. Verser cette sauce sur les cannellonis et parsemer du reste des noix concassées. Cuire à four préchauffé 180° pendant 20 mn environ (à adapter en fonction du four).

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com