

Gratin de cannellonis au brocciu, speck et brocolis



Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 à 40 mn

Les ingrédients pour 10 cannellonis :

5 bandes de pâte à lasagne fraîche
300 g de brocolis
250 g de brocciu
70 g de parmesan fraîchement râpé
35 g de beurre
25 g de farine
25 cl de lait
25 cl de crème liquide
10 tranches de speck
Sel et poivre du moulin

Râper une partie de vert des brocolis pour obtenir 2 c à s de semoule de brocoli.
Détailler le reste en fleurettes et les blanchir à l'eau bouillante salée 7 mn environ (suivant la grosseur des fleurettes). Les égoutter, les mixer et mélanger avec le brocciu. Ajouter 60 g de parmesan râpé et assaisonner. Mettre la farce au frais.
Préparer la béchamel et en faisant fondre le beurre dans une petite casserole et ajouter la farine. Mélanger puis ajouter progressivement en mélangeant le lait et la crème. Laisser chauffer à feu doux jusqu'à épaississement de la béchamel.
Couper les feuilles de lasagne en 2 et les mettre sur le plan de travail. Répartir la farce au brocciu sur le bord des rectangles de pâte et enrouler chaque bande pour former les cannellonis. Enrouler une tranche de speck autour de chaque cannelloni.
Tapisser d'un peu de béchamel le fond d'un plat à gratin beurré et déposer les cannellonis dessus en les serrant. Recouvrir du reste de béchamel, parsemer du reste de parmesan et de la semoule de brocoli. Cuire 30 à 40 mn à four préchauffé à 200°.

Vin conseillé : un Patrimonio

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>