

Cannellonis à la ricotta et aux herbes

Préparation 20 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 feuilles de lasagnes sèches (je prends des fraîches)

1 bouquet de basilic

1 bouquet de persil plat

1 brin de thym

1 gousse d'ail

10 feuilles de menthe fraîche

1 boîte 4/4 de pulpe de tomates

500 g de ricotta

200 g de parmesan en morceau

2 c à s d'huile d'olive

20 g de beurre

1 morceau de sucre

Sel et poivre

Verser la chair de tomates, le thym, l'ail écrasé, le sucre, du sel et du poivre dans une casserole et laisser mijoter 10 mn.

Ciseler les herbes.

Faire cuire les feuilles de lasagne à l'eau salée (1 à 2 mn pour des fraîches). Les égoutter et les étaler sur un linge.

Râper le parmesan. Écraser la ricotta à la fourchette et la mélanger avec les herbes et la moitié du parmesan râpé, du sel et du poivre.

Déposer la farce sur les feuilles de lasagne et les rouler en cannellonis.

Aligner les cannellonis jointure en dessous dans un plat à gratin beurré. Retirer la gousse d'ail et le thym de la sauce tomate et en napper les cannellonis. Répartir le reste de parmesan râpé sur le dessus.

Enfourner à four préchauffé à 210° et cuire 20 mn.

Servir dès la sortie du four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>