Cannelloni aux épinards

PRISCA MORJON

Préparation	Cuisson	Personnes
10 min	40 min	4

Ingrédients

1 paquet de pâtes Cannelloni
1 bouquet d'épinards frais
4 cuillères à soupe de mix créole haché
(1/2 bouquet garni, 2 gousses d'ail, 1 oignon, 2 piments végétariens)
20g de crème épaisse
50cl de crème liquide
60g de comté
300g de sauce tomate cuisinée du commerce
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
50g de gruyère râpé
1l d'huile d'olive
Sel et Poivre

Environ **4,25€** PAR PERSONNE

Préparation

Cuire les épinards préalablement rincés dans une poêle chaude avec un peu d'eau.
Ajouter le mélange aromatique et saler.
Faire cuire 5 minutes.
Egoutter si nécessaire.
Réaliser la farce d'épinards en mixant les épinards, 20g de comté et la crème épaisse.
Mixer.
Laisser refroidir.
Mettre la sauce tomate cuisinée dans le fond d'un plat allant au four.
Mettre la farce aux épinards dans une poche à douille.
Garnir les pâtes de la farce aux épinards.
Déposer dans le plat.
Mixer la crème, la fécule de maïs, le reste de comté, le sel et le poivre.
Mixer puis verser sur les pâtes. Parsemer de fromage râpé.
Enfourner 30 minutes à 180°C.
Bon appétit !