



CANNELLONI A LA BROUSSE DES HAUTES ALPES ET EPINARDS BASILIC

INGREDIENTS POUR 4 PERS.

- 12 cannelloni cru
- 500 g épinards cru
- 5 oignons
- 2 gousses d'ail
- 10 brins de persil
- 15 feuilles de basilic
- 250 g de brousse de chèvre de Laragne
- Thym + laurier
- 1 oeuf bio
- 40 cl de coulis de tomates
- 5 cl vin blanc
- 1 cs de sucre
- Huile d'olive, sel et poivre



1. Lavez et triez les épinards. Hachez-les finement au couteau. Pelez les oignons, émincez-les finement. Pelez 1 gousse d'ail, hachez-la finement avec le persil et le basilic. Réservez le tout.

2. Pour la farce des cannelloni, faites dorer la moitié de l'oignon dans 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ensuite, ajoutez les épinards et faites-les cuire pendant 10 min. Égouttez-les et retirez le maximum d'eau. Mélangez les épinards, le persil, le basilic, l'ail haché et la brousse. Salez, poivrez, ajoutez un peu de thym ainsi que l'oeuf et mélangez.

3. Nous allons procéder à la préparation du coulis de tomates, faites revenir l'oignon restant dans l'huile d'olive. Versez le coulis de tomates, ajoutez la gousse d'ail restante en chemise, le vin blanc, le sucre, la feuille de laurier. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant 15 min.



4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Remplissez les cannelloni de farce et placez-les dans le plat. Recouvrez-les de coulis de tomates et enfournez pour 30 min.

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook
et sur le site

<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :



Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

