



Estelle de Saint Germain

Cannelloni ricotta champignons

Ingrédients :

4 cannelloni (prêts à farcir) par personne, 500g d'assortiment de champignons (ou champignons de Paris), 250g de ricotta, 100g de parmesan râpé, 1 bouquet d'herbes fraîches (basilic, ciboulette, persil), 500g de coulis de tomates, herbes de Provence et feuilles de sauge.

Préchauffer le four à 200° (th 6-7)

Recette :

Faire bouillir les cœurs avec l'ail 10 minutes.

Dans une poêle, faire suer les champignons jusqu'à ce que l'eau s'évapore, saler et poivrer, laisser tiédir et les mixer avec les herbes fraîches.

Verser le contenu dans un saladier et mélanger à la ricotta, le parmesan et rectifier l'assaisonnement.

Dans une casserole, faire cuire quelques minutes le coulis en ajoutant 3 feuilles de sauge et une pincée d'herbes de Provence.

Huiler légèrement un plat à gratin, remplir à l'aide d'une cuillère les cannellonis de la préparation, déposer dans le plat et arroser de sauce tomate puis enfourner 20 min.