



Estelle de Saint Germain

Cannelloni épinards roquefort

Ingrédients :

6 cannelloni (prêts à farcir), 250g d'épinards en branche surgelés, 50g de cerneaux de noix, 100g de roquefort, 15cl de crème liquide, huile d'olive, noix de muscade, sel et poivre.

Recette : Préchauffer le four à 180° (th 6)

Décongeler puis essorer et hacher les épinards.

Mélanger les épinards avec la moitié de la crème, les noix concassées et de la noix de muscade râpée.

Dans une casserole, faire fondre le roquefort avec le reste de crème.

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