

Cannelloni au brocciu



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

Un plat frais, équilibré et qui a du goût.

Ingrédients

- 300 g de pâte de lasagne, par exemple les pâtes de lasagne saint jean
- 500 g de brocciu frais (ou brousse)
- 2 courgettes
- 250 g d'épinards
- 1 petit bouquet de menthe
- 1 grosse boîte de tomates concassées
- 1 oignon frais
- 1 gousse d'ail
- parmesan
- sel / poivre
- gros sel

Préparation

- 1 Nettoyez et équeutez les épinards.
- 2 Lavez et coupez les courgettes en fines lamelles dans le sens de la longueur.
- 3 Faites cuire 5 minutes les pâtes à lasagne dans une casserole d'eau bouillante
- 4 Faites blanchir dans de l'eau bouillante salée les épinards et courgettes durant quelques minutes.
- 5 A l'aide d'un couteau, hachez finement les épinards bien égouttés, l'ail et la menthe fraîche (gardez cependant quelques feuilles pour le dressage).
- 6 Mélangez dans un récipient le brocciu avec les épinards, la menthe et la moitié de l'ail et assaisonnez.
- 7 Farcissez les feuilles de lasagne avec cette préparation, puis formez des cannellonis en les divisant en deux.
- 8 Entourez chaque cannelloni d'une tranche de courgette et déposez-les sur un plat de service. Réservez au réfrigérateur.
- 9 Faites revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive le reste d'ail et l'oignon émincé. Ajoutez ensuite la tomate concassée et laissez mijoter 15 minutes.
- 10 Laissez refroidir puis étalez le coulis sur les cannellonis. Parsemez de copeaux de parmesan et décorez de feuilles de menthe fraîche.
- 11 Servez bien frais.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



