



Cannelloni épinards-Ricotta-Compotée de tomates



Un plat qui réchauffe les cœurs et remplit le ventre avec tendresse.

Ingrédients : (4 Pers)

<i>Cannellonis</i>	<i>Compotée de Tomates</i>
<i>100 g de parmesan râpé frais</i>	<i>1 kg de Tomates (à chair)</i>
<i>Sel, poivre</i>	<i>100 gr de jeunes oignons</i>
<i>3/4 l de béchamel (salée et poivrée)</i>	<i>Poivre du moulin</i>
<i>2 gousses d'ail</i>	<i>Sel</i>
<i>700 g d'épinards</i>	
<i>250 g de ricotta</i>	
<i>12 cannellonis (à voir si cannelloni frais ou a cuisson rapide)</i>	

Préparation :

Hacher grossièrement les épinards et l'ail.

Faire fondre dans une poêle, les épinards et l'ail à couvert pour les faire suer au maximum.

Pendant ce temps réaliser la compoté de tomates : couper les tomates en morceaux grossier , tailler les jeunes oignons en morceaux d'1 cm , mettre le tout à cuire , poivré assez bien et laisser cuire jusqu'à réduction maximum de l'eau contenue dans les tomates .

Vos épinards étant prêt , ajouter la ricotta, saler, poivrer et bien mélanger.

Laisser refroidir et mettre dans une poche à dresser. Garnir les cannellonis avec cette farce.

Tapisser le fond du plat de compotée de tomates , ajouter une bonne louche de béchamel au centre du plat , là où vous poser les cannellonis .

Poser les cannellonis en ligne et recouvrir de béchamel .

Parsemer de parmesan râpé avec abondance (euh pas 3 cm bien sûr).

Mettre au four à 180°C chaleur tournante pendant 30 min , gratiner bien le dessus.

Info-Conseil :

N'hésitez pas à préparer votre mélange épinards/ricotta la veille , le placer au frigo et remplir vos cannellonis le lendemain.

De même la compotée peut être préparée en amont.