



Toque & Tablier



Cannellonis aux blettes et pignons de pin

Pour 4 personnes.
Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 2 bottes de blettes (dont vous ne garderez que les feuilles)

Le traiteur italien :

- 4 plaques de lasagnes fraîches

Le fromager :

- 25 cl de crème liquide
- 100 g de mascarpone
- Un peu de parmesan AOP pour saupoudrer sur les cannellonis

L'épicier :

- 60 g de pignons de pin
- Sel et poivre

1. Faites chauffer de l'eau dans un faitout. Pendant ce temps, coupez les blettes pour ne garder que les feuilles. Vous réserverez les côtes pour une autre recette (voir la recette du gratin de blettes au chèvre). Coupez-les en tronçons grossiers et lavez-les à l'eau.
2. Quand votre eau bout, faites-les blanchir (c'est-à-dire cuire dans l'eau) pendant 1 minute. Egouttez-les et versez dessus de l'eau froide pour qu'ils gardent leur belle couleur verte et pressez-les avec les mains pour bien faire sortir toute leur eau. Réservez.
3. Dans une poêle, faites torréfier les pignons (c'est-à-dire cuire à sec pour qu'ils aient un goût plus prononcé). Arrêtez le feu quand ils sont dorés, **attention ils peuvent vite brûler !**
4. Dans une jatte, mélangez le mascarpone, 2 cuillères à soupe de crème liquide, les pignons et les feuilles de blettes. Salez-poivrez. Réservez.
5. Préchauffez votre four à 200°. Sortez vos plaques de lasagnes, disposez votre farce sur toute la largeur et enroulez-les. Mettez-le dans votre plat à gratin. Recommencez 3 fois.
6. Arrosez généreusement vos cannellonis avec le restant de crème, saupoudrez de parmesan et enfournez à mi-hauteur jusqu'à ce que les cannellonis soient dorés (à peu près 10 min) et envoyez !