

La recette de la semaine

Cannelloni aux asperges vertes



4 personnes

Ingrédients

Cannelloni – 200 g de ricotta – 200 g d'asperges – 2 œufs – sel – persil haché – 100 g de crème fraîche – parmesan.

Préparation

Faites cuire les asperges.

Dans de l'eau salée, faites cuire les asperges avec un cube, une noisette de beurre, un morceau de sucre.

Lorsque les pointes sont cuites, coupez les pointes et remettez la partie dure dans l'eau et continuer la cuisson.



Préparez la farce.

Conservez l'eau de cuisson des asperges. Passez à la moulinette les asperges sauf les pointes. Ajoutez cette purée dans la ricotta (pointes y comprises), les œufs, le persil et le sel, et mélangez bien le tout.

Remplissez les cannelloni avec la farce (cette farce est aussi valable pour les tortelloni).

Préparez la sauce.

Dans une casserole, mettez 10 g de beurre et 10 g de farine. Mélangez et versez 200 g d'eau de cuisson. Assaisonnez. À ébullition, ajoutez la crème fraîche, laissez réduire et nappez les cannelloni. Saupoudrez de parmesan et gratinez au four.