

Cannellonis aux Asperges

Mise en place : 40 min.

Cuisson et apprêt final : 30 min.

4 personnes

2 feuilles rectangulaires de pâte fraîche
(56 x 16cm)
(un paquet de 2 rouleaux à la Migros MMM)

1 kg d'asperges vertes
(au moins 12 asperges)
4 tranches de jambon
2 jaunes d'œuf
2 dl de crème entière
4 c.s. de fromage râpé
1 tomate
Herbes « légume »

2 dl. de vin blanc
2 c.s. de farine
sel, poivre, beurre
eau de cuisson réservée



Cannellonis

Dans 1 litre d'eau en ébullition avec une poignée de sel, cuire les asperges et rafraîchir dans de l'eau froide,

Blanchir les pâtes fraîches dans l'eau en ébullition 1 à 2 minutes et rafraîchir dans de l'eau froide,

A part, peler la tomate, retirer les pépins et couper en petits dés

Sauce béchamel

Faire revenir dans une casserole le beurre, la farine, ajouter lentement l'eau de cuisson réservée, porter à ébullition en remuant. Réduire la chaleur 5 minutes et incorporer la crème, saler et poivrer,

Mise en place

Couper en deux les feuilles de pâte, recouvrir chacune d'elles d'une tranche de jambon, un peu de dés de tomate avec des herbes «légume » , y placer 3 asperges, rouler serré et les placer dans un plat à four graissé ou dans des plats individuels à four,

Napper les cannellonis de sauce, parsemer de noix de beurre et de fromage râpé,

Recouvrir le plat d'une feuille et cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 200°

Enlever la feuille et gratiner 15 minutes

Servir délicatement sur assiettes chaudes en déposant un peu de sauce sur les côtés

Bon appétit !

Michel Divorne 2002