



Accompagnement - 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

2 dl. de vin blanc

2 c.s. de farine

sel, poivre, beurre

eau de cuisson réservée

8 personnes

2 paquets pâte fraîche

2 kg asperges vertes

24 asperges

8 tranches jambon

2 jaunes d'oeuf

4 dl de crème entière

8 c.s. de fromage râpé

4 dl. de vin blanc

4 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,

Sauce

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, 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 et déposer un peu de sauce sur les côtés