



30 MIN



EXPÉRIMENTÉ



VÉGÉTARIEN

## Cannelloni aux asperges

AU PRINTEMPS, ON SERA BIEN AVISÉ DE GOÛTER À CES DÉLICIEUX CANNELLONI FARCIS AUX ASPERGES ET À LA RICOTTA ET SERVIS GRATINÉS AVEC DE LA SAUCE TOMATE.

Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

500 g	d'asperges vertes
	sel
1 bouquet	de persil
2 brins	de thym
120 g	de sbrinz râpé
250 g	de ricotta
1 dl	de lait
1	gousse d'ail
	poivre
16	cannelloni
5 dl	de sauce tomate
1 dl	de crème

Photos: Andreas Thumm

Recettes: Margaretha Junker

### Préparation

①

Eplucher le tiers inférieur des asperges, trancher la base. Faire cuire les asperges à l'eau salée durant env. 15 min. Les sortir avec une écumoire et les rafraîchir à l'eau froide. Réserver l'eau de cuisson. Couper les asperges en quatre dans le sens de la longueur, puis en dés. Hacher le persil et le thym, en mélanger 1 cc avec 2 cs de fromage râpé, réserver. Mélanger le reste du fromage et des herbes avec les dés d'asperge, la ricotta et le lait. Y presser l'ail, saler et poivrer.

②

Préchauffer le four à 200 °C. Transférer la préparation aux asperges dans une poche. En farcir les cannelloni (non cuits). Les ranger dans un plat à gratin. Porter l'eau de cuisson des asperges à ébullition, en verser 5-6 dl sur les cannelloni de manière à ce qu'ils soient juste couverts. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et faire cuire au four durant 30 min. Mélanger la sauce tomate avec la crème. Sortir les cannelloni du four, les napper de sauce tomate et saupoudrer de fromage aux herbes. Terminer la cuisson au four env. 15 min, à découvert.

### Temps de préparation

Préparation env. 30 min

+ cuisson au four env. 45 min