

Cannellonis au Jambon Blanc et Fondue de Poireaux, Gratinés au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Cannelloni	12
- Jambon Cuit	6 tranches
- Poireaux Entiers	3-4
- Crème Fraîche	200 ml
- Citrons	le jus d'½
- Fromages de Chèvre	150g frais
- Chapelure	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne. Faites-la fondre dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsque les poireaux sont tendres, arrosez avec la crème et liez avec le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Coupez les tranches jambon en 2 puis roulez-les bien serrées afin de les introduire dans 12 cannellonis.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin, déposez la moitié de la fondue de poireaux dans le fond.
- Répartissez alors les cannellonis farcis dans le plat à gratin.
- Recouvrez avec le reste de fondue de poireaux.
- Déposez enfin quelques noisettes de fromage de chèvre sur le tout et saupoudrez un peu de chapelure.
- Enfournez à couvert (sous un aluminium) environ 20 minutes.
- Retirez le papier aluminium et poursuivez la cuisson au four pendant 10 à 12 minutes.