

Cannellonis au Fromage de Chèvre, aux Herbes Vertes et au Coulis de Butternut

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- Cannelloni	18 - 20	- Butternut (Courge)	½
- Fromage "Ricotta"	250g	- Tomates Concassées	120g (½ boîte)
- Fromages de Chèvre	150g frais	- Crème Fraîche	100 ml
- Persil	½ c à soupe	- Eau	si nécessaire
- Ciboulette	½ c à soupe	- Parmesan Râpé	
- Menthe Fraîche	1 c à soupe	- Sel	
- Sauge	1 c à café	- Poivre	
- Jambon Serrano	3-4 ranches		

Recette:

- Pelez et coupez le butternut en dés. Faites-les cuire dans de l'eau salée et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes lorsque l'eau bouille.
- Egouttez les dés de butternut puis intégrez-y les tomates concassées et replacez sur le feu quelques minutes. Salez et poivrez.
- Mixez alors la tout dans le robot du Monsieur Cuisine pendant 1 min 30 sec / vitesse 6-9.
- Intégrez alors la crème fraîche et allongez avec un peu d'eau pour obtenir la consistance de sauce souhaitée. Rectifiez l'assaisonnement.
- D'un autre côté, mélangez dans un plat creux, la ricotta, le fromage de chèvre, la ciboulette et la menthe ciselées, le persil haché et la sauge. Coupez le jambon en dés et ajoutez-le également. Salez un peu et poivrez.
- A l'aide d'un couteau à pain (avec des dents arrondies), coupez délicatement les cannellonis en deux (pour obtenir deux tubes de 3 à 4 cm de haut).
- Farcissez le demi-tubes de pâtes avec le mélange au chèvre à l'aide d'une poche à douille. Réservez.
- Dans un plat à gratin, déposez une première couche de coulis de butternut / tomates, saupoudrez de parmesan puis rangez verticalement les cannellonis farcis les uns à côté des autres.
- Remplissez alors les vides avec le coulis en évitant d'en mettre dans les cannellonis (ceux-ci doivent toujours être visibles).
- Saupoudrez le tout avec du parmesan et de la ciboulette hachée.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Couvrez les plat (avec un couvercle ou du papier aluminium) puis enfournez pour 30 minutes.
- Découvrez et poursuivez la cuisson pendant 7-8 minutes afin de gratiner le tout.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.