

Cannellonis de Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers



Informations

Personnes : 4
Préparation : 40 min.
Cuisson : 60. min

Ingrédients

Cannellonis et farce

- 400 g de Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 12 rouleaux de cannellonis
- 600 g d'épinards
- 50 g de noisettes concassées
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- Sel fin, poivre du moulin



Sauce Béchamel :

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- ½ l de lait entier
- Sel fin, poivre du moulin, noix de muscade

Étapes de la préparation

1. Épluchez et lavez à l'eau claire les épinards.
2. Épluchez et hachez finement l'oignon.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre puis faites revenir les oignons hachés. Lorsqu'ils commencent à colorer légèrement, ajoutez les épinards.
4. Lorsque l'eau de végétation s'est totalement évaporée, retirez la casserole du feu et ajoutez la moitié de la fourme d'Ambert que vous aurez préalablement découpée en petits morceaux.
5. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin et réservez la préparation à température ambiante.
6. Parallèlement, préparez la béchamel. Pour ce faire, dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez en pluie fine la farine. Laissez cuire doucement sans coloration. Lorsque le mélange est bien mousseux ajoutez le lait puis fouettez énergiquement et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une béchamel lisse et sans grumeaux. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
7. Ajoutez aux épinards la moitié de la béchamel et remplissez un à un les rouleaux de cannellonis avec la préparation.
8. Rangez les cannellonis farcis bien serrés dans un plat allant au four. Nappez avec le restant de béchamel et parsemez de petits triangles de fourme d'Ambert restant.
9. Enfouez pour 40 minutes.
10. Sortez du four, parsemez le plat avec les noisettes concassées et servez bien chaud.