



Cannelloni aux blettes & ricotta

Ce qu'il faut :

{ Pour 4 personnes }

La pâte pour 500 g de cannelloni maison :

{ 18 rectangles de pâte du commerce }

400 g de farine de blé

4 oeufs

8 cl d'huile d'olive

10 g de sel

La garniture :

700 g de blettes

500 g de ricotta

2 échalotes pelées et hachées

1 gousse d'ail pelée et hachée

1 bouquet de thym frais

30 cl de bouillon de légumes

10 cl d'huile d'olive

1 belle pincée de paprika

Fleur de sel

Poivre noir du moulin

1 filet de citron

Ensuite, comment faire ?

- Réaliser la pâte des cannelloni :
- Verser la farine dans le bol du robot, ajouter les oeufs, le sel et 8 cl d'huile d'olive.
- Faire tourner le robot quelques minutes à vitesse lente de façon à obtenir une pâte homogène qui se décolle des parois de la cuve. Si elle ne se décolle pas, incorporer un peu de farine, si elle est trop sèche, incorporer un peu d'huile d'olive ou d'eau froide.
- Former une boule de pâte et l'envelopper de film alimentaire. La laisser reposer 2 heures minimum au réfrigérateur.
- Etaler la pâte par petite quantité au laminoir de préférence, ou au rouleau sur une épaisseur de 1mm.
- Couper 18 rectangles, et les faire sécher sur un plan de travail légèrement fariné pendant 2 à 3h.
- Pendant ce temps, nettoyer les blettes : Oter la partie dure des feuilles et les fils des tiges.
- Emincer les tiges finement, ainsi que les feuilles.
- Faire revenir les échalotes et l'ail dans une grande poêle dans la moitié de l'huile d'olive, 2 minutes, à feu moyen.
- Ajouter les tiges et le vert des blettes, mélanger et laisser cuire 5 minutes.
- Verser la moitié du bouillon, saler si nécessaire, et poivrer.
- Prolonger la cuisson de 12 à 15 minutes sur feu moyen.
- Déposer le tout dans un saladier et laisser refroidir.
- Plonger les rectangles de pâte 4 à 5 minutes dans un grand volume d'eau bouillante et salée.
- Les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide. Les huiler légèrement afin qu'ils ne collent pas.
- Les déposer à plat sur un plan de travail.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un plat, écraser la ricotta et ajouter le paprika. Saler et poivrer.
- Mélanger la ricotta et les blettes avec une fourchette.
- Répartir le mélange ricotta-blettes tout au long d'un côté des rectangles de pâte.
- Les rouler délicatement pour obtenir de gros cannelloni.
- Les disposer dans un plat à gratin et les parsemer de thym frais.
- Arroser avec le reste de bouillon et d'huile d'olive.
- Parsemer d'un peu de paprika.
- Enfourner pendant 15 minutes. Servir aussitôt.

Préparation : 45 minutes / Séchage (facultatif) 4 à 5 h / Cuisson : 15 minutes.