

4. Cannellonis gratinés



Apéritif

Salade

Plat
4 personnes
50 min

Dessert

Difficulté



Ingrédients

- 200g de Laguiole AOP
- 250g de cannellonis à farcir
- 2 courgettes moyennes
- 6 tranches de truite fumée
- 20cl de crème liquide
- Herbes de Provence
- Vin blanc

Préparation

Épluchez et coupez les courgettes en petits dés, puis faites-les cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et un demi-verre d'eau. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Ajoutez ensuite la truite fumée, coupée en petits morceaux, avec deux cuillères à soupe de crème. Ajoutez quelques dés de Laguiole, salez et poivrez.

Mixez le tout pour obtenir une pâte et farcissez les cannellonis à l'aide d'une poche à douille (si vous n'en avez pas, prenez un sac congélation et coupez un des bouts). Une fois remplis, placez-les dans un plat à gratin recouvert du reste de crème, un filet de vin blanc, des tranches de Laguiole et les herbes de Provence. Enfournez 30 minutes à 180°C et c'est prêt !

Conseils

Cette recette peut facilement être adaptée pour des lasagnes.

Les cannellonis peuvent être servis avec une salade pour apporter fraîcheur et légèreté !

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE

Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

