



Clément  
Isabelle et Pierre

## CANNELLONIS A LA RICOTTA ET A LA ROQUETTE

*Accord conseillé*  
: AOC Menetou-Salon - Pierre-Alexandre

### INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes :

- 4 grandes feuilles de lasagne coupées en deux
- 350 g de ricotta
- 100 g de roquette
- 3 oignons verts
- 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à soupe de d'huile d'olive
- 50 g de parmesan
- Sel, poivre

Pour la sauce au beurre et à la sauge :

- 120 g de beurre doux
- 10 g de feuille de sauge
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à c. de jus de citron
- un peu d'eau



Facile



30 min



4 personnes



**Conseil  
vin :**

Pierre -  
Alexandre

### PRÉPARATION :

Après avoir finement haché la roquette, les oignons, le parmesan, faites revenir 5 minutes à feu moyen l'oignon vert dans l'huile avec un peu de sel et de poivre. Ajoutez la roquette et retirez la poêle du feu dès que la roquette commence à flétrir.

Mélangez dans un saladier la ricotta, les jaunes d'œufs et le parmesan. Ajoutez la roquette et remuez.

Plongez les feuilles de lasagne 1 minute dans de l'eau bouillante salée puis étalez-les sur une planche sans qu'elles se touchent.

Déposez 2 cuillerées à soupe de farce à la roquette en bas de chaque feuille et formez un rouleau. Disposez les cannellonis en une seule couche dans un plat allant au four.

Pour la sauce, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la sauge et faites cuire 2 minutes. Ajoutez l'ail et le jus de citron, retirez aussitôt du feu puis salez et poivrez. Mettez la sauce sur les cannellonis puis faites cuire 15 minutes au four (180°). Servez chaud.