

Cannellonis à la ricotta, radicchio (ou salade de Trèvis) et raisins secs

Préparation 30 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 feuilles de lasagnes fraîches
400 g de Trèvis (environ 2 pommes)
500 g de ricotta
4 tranches de jambon blanc
3 grosses échalotes
45 g de raisins secs
50 g de pignons
1 botte de basilic
Beurre
Huile d'olive
Sel et poivre

Retirer le coeur des Trévises et séparer les feuilles. Les laver, les sécher et les couper en lanières.

Éplucher et émincer les échalotes.

Hacher le jambon en petits morceaux.

Faire fondre du beurre dans une casserole et ajouter les lanières de trèvis, les échalotes et le jambon. Cuire 10 mn à feu doux. Mélanger cette préparation avec la ricotta (réserver 2 belles c à s de ricotta pour la fin de la recette). Ajouter les raisins secs et les pignons grillés à sec (en garder quelques uns pour la finition), saler et poivrer.

Cuire les feuilles de lasagnes 3 mn à l'eau bouillante salée et les égoutter. Les couper en 2.

Prendre chaque 1/2 feuille de lasagne et répartir la farce. Rouler les cannellonis et les ranger au fur et à mesure dans un plat à four très légèrement huilé. Arroser de 3 à 4 c à s d'eau et de 3 à 4 c à s d'huile d'olive. Faire cuire 30 mn environ dans un four préchauffé à 170-180° (à adapter en fonction du four).

Laver et hacher très grossièrement le basilic, le mélanger avec le reste de ricotta et 1 c à s d'huile d'olive.

Sortir le plat du four et répartir ce mélange sur les cannellonis, parsemer les raisins secs et pignons réservés. Servir sans attendre.

Vin conseillé : un Tavel ou un Vacqueyras blanc

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>