

# Ingrédients

30 u Cannellonis

## FARCE

225 g Égrainé végétal Proteinel  
1 kg Épinard surgelé  
37,5 g Pignon de pin  
450 g Crème fraîche  
q/s\* Sel / Poivre 5 baies  
90 g Huile d'olive

## SAUCE TOMATE

800 g Sauce tomate  
1 botte Basilic  
1 g Sucre  
q/s\* Sel / Poivre 5 baies

## BÉCHAMEL

60 g Beurre + 60 g Farine  
1 l Lait  
75 g Gruyère  
q/s\* Muscade / Sel / Poivre 5 baies

## GARNITURE

80 g Beurre  
100 g Gruyère

\*q/s = quantité suffisante.

# cannelloni végétal

## Mise en œuvre

### POUR LA FARCE

Torréfier et concasser les pignons de pin. **Rissoler** l'égrainé végétal dans l'huile d'olive et réserver. Cuire les épinards congelés. Ajouter l'égrainé aux épinards et poursuivre la **cuisson 10 min. Hors du feu**, ajouter la crème fraîche et les pignons de pin. Assaisonner. Réserver.

### POUR LA SAUCE TOMATE

Réchauffer la sauce tomate, ajouter le basilic puis le sucre. Assaisonner avec du sel et du poivre.

### POUR LA BÉCHAMEL

Réaliser un roux blanc et refroidir. Ajouter le lait chaud et mélanger jusqu'à épaississement. Passer la préparation au chinois et ajouter le gruyère. Assaisonner avec le sel, poivre et muscade.

### POUR LE DRESSAGE

Beurrer un plat à gratin. Mettre une première couche de sauce tomate. Poser les cannellonis farcis. Napper de béchamel. Parsemer de fromage et de noisettes de beurre avant d'enfourner. **Cuire 25 min. à 180°C.**

  
Blanchir les  
cannellonis

225g  
Égrainé  
végétal

10  


  
10min  
PEU D'OUX

  
25min  
180°C

