

Cannellonis aux petits légumes, sauce de parmesan

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Ingrédients pour 24 gros cannellonis

- 24 feuilles de lasagnes sèches
- 2 carottes
- 2 petites courgettes
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 30 g de beurre, huile d'olive, 1 brin de thym frais, sel, poivre

Crème de parmesan :

- 50 cl de crème
- 50 g de parmesan

Peler les carottes et les courgettes. Les détailler en petits cubes. Couper également l'aubergine en petits morceaux. Peler et émincer finement l'oignon.

Mettre un peu d'huile et de beurre dans une sauteuse. Y faire revenir les oignons et les carottes 10 minutes puis ajouter les aubergines et les courgettes. Ajouter le thym frais, saler, poivrer.

Laisser cuire tous ces légumes encore 10 à 15 minutes. Ils doivent tous être bien tendres. Réserver.

Faire bouillir un grand volume d'eau salée.

Y faire cuire 10 minutes chaque feuille de lasagne. Quand elles sont cuites, les égoutter une à une (pour éviter qu'elles ne collent entre elles) et les déposer sur un grand linge propre. Laisser refroidir.

Sur chaque feuille de lasagne, déposer une bonne cuillère à soupe de légumes tendres et rouler délicatement pour former de gros cannellonis.

Déposer chaque cannellono dans un plat beurré.

Verser dessus un fond de verre d'eau.

Allumer le four, position grill.

Préparer la sauce au parmesan :

Faire chauffer la crème. Hors du feu, râper sur la crème le parmesan et mélanger au fouet.

Verser ensuite uniformément sur les cannellonis.

Enfourner pour 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

Servir aussitôt.