

Cannelloni de poireaux au jambon



Pour 8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 50 minutes

- 8 feuilles de lasagne sèches (ou fraîches)
- 8 poireaux
- 4 tranches de jambon fumé
- 1 c à soupe d'huile
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 60 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- Emmental râpé (à votre goût)
- Sel
- Poivre

Coupez la partie verte des poireaux. Faites une incision dans la partie supérieure de chaque poireau pour faciliter leur nettoyage sous l'eau froide.

Disposez-les dans le panier vapeur de l'autocuiseur et faites cuire pendant 8 minutes à partir du chuchotement de la soupape. Si vous ne possédez pas d'autocuiseur, vous pouvez les faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 30 minutes. Assaisonnez en sel et en poivre.

Plongez les feuilles de lasagne dans une casserole d'eau bouillante salée additionnée d'huile pendant 3 minutes. Je vous conseille de procéder à la cuisson des feuilles 2 par deux cela évitera qu'elles se collent entre elles. Retirez ensuite à l'aide d'une spatule large et plate et égouttez sur une grille ou un linge propre. Attention, si vous prenez des feuilles de lasagnes fraîches le temps de cuisson en sera réduit, il faut juste les ramollir un peu pour pouvoir les rouler.

Posez une demi tranche de jambon fumé puis un poireau plié en deux et roulez le tout pour obtenir un cannelloni.

Disposez les ensuite dans un plat à gratin beurré.

Préchauffez votre four à 180° C pour une cuisson traditionnelle.

Préparez la sauce béchamel : Dans une casserole, laissez fondre le beurre à feu moyen, ajoutez la farine et mélangez, salez et poivrez. Incorporez le lait froid tout en continuant de remuer avec un fouet ou une cuillère en bois. Continuez la cuisson sans cesser de remuer jusqu'à épaississement (10 à 15 minutes). Pour finir, ajoutez un peu de noix de muscade. A ce stade là, vous pouvez ajouter de l'emmental râpé si vous aimez.

Versez la sauce sur les cannelloni et répartissez de l'emmental râpé.

Faites cuire 25 minutes avec le programme gratin de votre four pour un grand plat ou 15 minutes pour un plat individuel (dans ce cas la cuisson se fait sans préchauffage du four). Pour une cuisson traditionnelle, comptez 40 minutes.