

Asperges en cannelloni à l'italienne

Pour 6 cannelloni (3 personnes)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 à 50 minutes

- 12 asperges vertes
- 6 feuilles de lasagne crues
- 3 grandes tranches de jambon italien
- 1 c à café d'huile
- Sel

Béchamel :

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- 100 g de ricotta
- Sel
- Poivre

Préparez les asperges : Lavez les asperges et coupez l'extrémité dure de chaque asperge en essayant de garder les asperges de la même longueur. Pelez-les avec un économiseur. *Sachez que les asperges vertes n'ont pas besoin d'épluchage surtout si elles sont fines. Pour ma part, je préfère les éplucher.*

Assemblez-les en bottes pour faciliter la cuisson.

Faites bouillir de l'eau salée dans un récipient assez haut (une cocotte).

Essayez de les installer debout avec les pointes hors de l'eau. Les miennes sont vite tombées à l'eau et ont cuit en 14 minutes. Il faut bien surveiller la cuisson, elle peut aller de 12 à 15 minutes selon la grosseur de l'asperge. Pour vérifier la cuisson, il suffit de planter la pointe d'un couteau à la base de la pointe d'asperge, si celle-ci rentre facilement la cuisson est terminée.

Sortez-les aussitôt de l'eau avec l'écumoire et placez-les dans un récipient d'eau contenant quelques glaçons, vous conserverez ainsi la belle couleur verte de l'asperge.

Placez-les ensuite sur une grille pour bien les égoutter. Je prends ma grille à pâtisserie qui convient très bien.

Préparez la béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine en remuant avec un fouet ou une cuillère en bois. Salez et poivrez et cuisez le roux quelques minutes sans laisser roussir. Hors du feu ajoutez le lait en remuant constamment.

Remettez sur le feu jusqu'à l'ébullition, la sauce va épaissir. Ajoutez la ricotta.

Préparez les feuilles de lasagne : Faites cuire les feuilles de lasagne dans l'eau bouillante salée additionnée d'huile pendant 3 minutes. Égouttez.

Sur une grande planche, placez une feuille à lasagne. Tartinez d'un peu de béchamel à la ricotta. Posez une demi tranche de jambon italien. Recouvrez d'un peu de béchamel. Placez deux asperges verticalement sur le bord gauche de la pâte et enroulez pour former un cannelloni.

Disposez dans un plat à gratin beurré. Recouvrez avec le reste de béchamel et parsemez de mozzarella râpée.

Faites gratiner au four pendant 15 minutes à 200° C (180° C pour moi), si vous avez une position "rôtisserie" c'est l'idéal.

Servez sans attendre.