

Cannellonis au saumon



Pour 4 personnes:

12 cannellonis à farcir

900g de saumon frais

1 kg d'épinards frais

50g de gruyère rapé

citron

4 cuillères à soupe de crème liquide light

sel et poivre

- Couper le saumon en gros batonnets. Laver soigneusement les épinards, bien les sécher, les couper grossièrement et bien les saler. Préchauffer le four à 180°.

- Farcir les cannellonis avec les épinards hachés et les bâtonnets de saumon (c'est un peu "délicat" à faire). Disposer dans un plat à gratin. Mettre la crème, le citron, sel, poivre et le gruyère rapé.

- Placer au four 40mn (couvrir en cours de cuisson pour ne pas trop assécher les cannellonis...)