



Cannellonis aux courges

Ingrédients (12 cannellonis)

600 g de courge, Hokkaido / Butternut
(sans les graines)
🏠 de la ferme Lindenholtz
2 branches de romarin

½ cs de Maizena
2 dl de crème
½ dl de vin blanc

3 tomates séchées
2 cs de Sbrinz râpé
Sel et poivre

150 g de ricotta
Sel et poivre

2 rouleaux de pâte à pasta

Préparation ⌚ env. 30 min. temps de cuisson 50 min.

Couper la courge, sans la peler, retirer les graines, la couper en cubes d'environ 2 cm. Mélangez dans un bol avec un peu d'huile de colza et un peu de romarin. Puis l'étaler sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 degrés pendant environ 20 minutes.

Mélanger la maizena avec la crème et le vin dans un grand bol.

Hacher grossièrement les tomates et les ajouter à la crème avec le Sbrinz. Réduire en purée, assaisonner de sel et de poivre et mettre de côté.

Hacher grossièrement la courge, la placer dans un bol et la laisser refroidir légèrement. Si souhaité, hacher finement quelques aiguilles de romarin et les ajouter.

Ajouter la ricotta à la courge et bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.

Étendre la pâte sur le plan de travail, puis la couper en deux dans la longueur puis en six morceaux de tailles égales dans la largeur.

Placer la garniture de courge sur la moitié inférieure des morceaux de pâte. Rouler et placer les cannellonis dans un plat à gratin graissé.

Répartir le mélange de crème sur les cannellonis, puis faire cuire et gratiner au four préchauffé à 200°C pendant environ 30 minutes.

👉 D'autres types de courges peuvent également être utilisées, mais les épéluquer avant de les préparer.

Bauernhof Lindenholtz
Famille Leuenberger
4935 Leimiswil
062 965 16 89
matthiasleuenberger@sunrise.ch