



CANNELLONIS AUX 2 FROMAGES

AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP
POUR 4 PERSONNES



- 12 rouleaux de cannellonis
- 500 g de ricotta
- 200 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 1 pot de sauce tomate
- 20 cl de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat, 1 bouquet de basilic
- Du Vercorais râpé
- 2 cuillères d'huile d'olive, Sel & Poivre



Préparation

20 min.

Cuisson

30 min.

1. Éplucher les gousses d'ail, retirer le germe et hacher menu. Laver le persil et le basilic et les couper finement.
2. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
3. Dans un saladier, mélanger la ricotta, le Bleu du Vercors-Sassenage AOP et la crème liquide à la fourchette. Ajouter l'ail, le persil et le basilic. Saler, poivrer et mélanger encore.
4. Garnir les cannellonis avec cette préparation, à l'aide d'une petite cuillère.
5. Dans un plat à gratin bien huilé, aligner les cannellonis. Recouvrir de sauce tomate et parsemer de Vercorais râpé.
6. Faire cuire pendant 30 min. au four à 180°C.
7. Servir très chaud, accompagné d'une salade verte.