



Cannelloni de poivron doux au fromage frais Chavroux et herbes fraîches

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

1 pyramide de Chavroux

4 feuilles de lasagne

50 g de confit de poivron doux

1 bouquet d'herbes aromatiques

Fleur de sel, huile d'olive

1. Faire cuire les feuilles de lasagne à l'eau salée, les huiler légèrement et laisser refroidir.
2. Tartiner les feuilles de confit de poivron doux, puis de Chavroux (à l'aide d'une poche à douille si possible).
3. Rouler les feuilles en les serrant légèrement et les placer au frais.
4. Penser à sortir les cannellonis 15 mn avant de servir.
5. Servir avec les herbes fraîches et la fleur de sel.

Astuces

Préparer les cannellonis la veille permet à la pâte de s'humidifier de poivron. Cette recette est également très réussie en remplaçant le confit de poivron par du guacamole ou une tapenade d'olives vertes.