



# GRATIN DE CANNELLONIS AU HACHIS DE CAMPAGNE ET LÉGUMES VERTS



## Ingrédients

Pour 4 personnes :

600g de hachis préparé de campagne

300g de petits pois surgelés

400g d'épinards

1 oignon

2 éclats d'ail

Ricotta

100 g de fromage râpé

Cannellonis

1 càs d'huile d'olive

Sel et poivre



## Préparation

Émincer l'ail et l'oignon. Préchauffer le four à 200°C.

Farcir les cannellonis du haché et les disposer dans un plat allant au four.

Faire chauffer l'huile d'olive, et faire revenir l'ail et l'oignon émincés.

Une fois translucide, ajouter les épinards, couvrir d'un couvercle, puis mélanger pour qu'ils réduisent.

Ajouter les petits pois, saler et poivrer.

Transvaser le tout sur les cannellonis.

Fouetter un peu la ricotta pour la rendre plus tartinable.

Tartiner le plat de ricotta.

Garnir de fromage râpé.

Cuisson : 30 min à 180 °c