



4 personnes



30 minutes



30 minutes

Cannelloni saumon fumé et Leerdammer®

- 200g de petits pois
- 8 plaques de lasagnes
- 8 tranches de saumon fumé
- Quelques brins d'aneth
- 50cl de crème fraîche liquide
- 250g Leerdammer® râpé
- 1/2 CC de muscade râpée

1- Faites cuire les petits pois et les plaques de lasagnes séparément. Séchez délicatement les lasagnes dans un torchon.

2- Placez au milieu de chaque pâte, une tranche de saumon fumé et quelques brins d'aneth. Enroulez-les sur elles-mêmes.

3- A feu doux, faites fondre dans la crème fraîche la moitié du fromage, ajoutez la muscade.

4- Placez les cannellonis dans un plat à gratin beurré, parsemez de petits pois et nappez de crème. Saupoudrez du reste de fromage et faites dorer sous le grill du four jusqu'à ce qu'il soit doré.