

Canneloni aux oeufs

500 g d'épinards en branches

50 g de copeaux de parmesan

50 g de poivron grillé

50 g de tomates séchées au soleil

1 l de mélange d'œufs brouillés Cocovite

Sauce tomates

Sel - poivre

Faites mijoter et suer les épinards. Coupez le poivron et la tomate en bâtonnets. Versez 150 g de mélange d'œufs brouillés Cocovite dans une poêle à frire et cuisez en omelette d'un côté. Retirez de la poêle et garnissez d'épinard, de tomate, de poivron et de parmesan. Assaisonnez de sel et de poivre. Roulez l'omelette et cuisez celle-ci 3 minutes au four à 180 °C. Répétez l'opération jusqu'à la fin. Déposez les canneloni dans un plat allant au four et nappez de sauce tomates. Réchauffez, parsemez de fromage râpé et gratinez si vous voulez.

