**Cannelloni di crespelle (pour 4 crêpes)**  
  
1 oeuf 80 grammes de farine 00 170 ml de lait entier Une pincée de sel Une noix de beurre   
garniture : 2 artichauts   
100 grammes de sauce blanche noix de muscade poivre noir   
1 louche de bouillon ou d'eau chaude Huile d'olive extra vierge   
200 g de mozzarella Parmesan râpé ou grana

**Pour les crêpes:** 1) Dans un bol, battre les oeufs avec le sel et la moitié du lait. Mélanger la moitié de la farine et mélanger. Enfin joignant le reste du lait et de la farine. Arriver à obtenir une pâte sans grumeaux. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser reposer   
2) Confectionner les crêpes.  
**Pour la garniture:**  1) [Nettoyez les artichauts](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3Dcannelloni%2Bdi%2Bcrespelle%2Bmozzarella%2Bfunghi%26client%3Dfirefox-a%26hs%3DMY%26sa%3DX%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=it&u=http://dolcemente-salato.blogspot.com/2010/11/carciofi-la-mia-cottura-di-base.html&usg=ALkJrhj57AsLai423WTCpLEdPlGciVWyqA) et les couper en tranches très fines   
2) Dans une casserole chauffez une partie de l'huile, faire sauter les artichauts avec sel, [poivre](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3Dcannelloni%2Bdi%2Bcrespelle%2Bmozzarella%2Bfunghi%26client%3Dfirefox-a%26hs%3DMY%26sa%3DX%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=it&u=http://www.tecalsrl.com/&usg=ALkJrhi09XerC38v1ewOGGgAjV96NGxImw) et [noix de muscade](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3Dcannelloni%2Bdi%2Bcrespelle%2Bmozzarella%2Bfunghi%26client%3Dfirefox-a%26hs%3DMY%26sa%3DX%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=it&u=http://www.tecalsrl.com/&usg=ALkJrhi09XerC38v1ewOGGgAjV96NGxImw)   
3) Joindre un peu de bouillon, couvrir avec un couvercle et laisser cuire environ 15 minutes   
4) Une fois cuit ajouter la moitié de la sauce et la mozzarella en petits morceaux bien mélanger   
  
1) Fermer un côté de chaque crêpe, créant une sorte de cannelloni   
2)Garnir le fond d'un [plat allant au four](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3Dcannelloni%2Bdi%2Bcrespelle%2Bmozzarella%2Bfunghi%26client%3Dfirefox-a%26hs%3DMY%26sa%3DX%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=it&u=http://www.lecreuset.es/it-it/&usg=ALkJrhjg2dGB8DKmm5_BtC0HstX4Rg452g) avec un peu de sauce   
3) Placer sur le dessus d'une couche unique cannelloni ***farcis***  
4) Avec l'aide d'une [spatule](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3Dcannelloni%2Bdi%2Bcrespelle%2Bmozzarella%2Bfunghi%26client%3Dfirefox-a%26hs%3DMY%26sa%3DX%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=it&u=http://www.tescomaonline.com/&usg=ALkJrhjjTmPDjCopzjOIumE-9lSL6MOrjA) , ajouter le reste de la béchamel Terminer avec le fromage râpé   
6) Cuire au four à 180 ° pendant 15 minutes, gratiner pendant au moins 5 minutes   
7) Laisser refroidir et servir