



Roulades de courgettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 courgettes
150 grammes de ricotta
1 botte de basilic
5 centilitres d'huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les courgettes et éliminez les extrémités. Coupez les courgettes en longues tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Enduisez les tranches de part et d'autre avec de l'huile d'olive.
- 2.** Faites chauffer la poêle à griller.
- 3.** Grillez les courgettes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles présentent de jolies rayures. Cette étape dure 3 minutes par côté. Faites de même pour toutes les lamelles de courgettes.
- 4.** Déposez les tranches cuites sur du papier essuie-tout afin de les égoutter et laissez-les refroidir.
- 5.** Salez et poivrez la ricotta.
- 6.** Ciselez le basilic. Mélangez-le avec la ricotta. Remplissez une poche à douille avec le mélange.
- 7.** Déposez un trait de fromage sur presque toute la longueur de chaque lamelle de courgette.
- 8.** Enroulez les lamelles et déposez-les sur un plat de service. Décorez avec quelques jolies feuilles de basilic.
- 9.** Astuce : remplacez le basilic par de l'origan.