



Entrées

Plats d'accompagnement

Roulades de haché d'agneau et petits légumes rôtis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 feuilles de pâte
1/2 courgette (petite, en petits dés)
1/2 poivron rouge (en fines lamelles)
1/2 fenouil (en petits dés)
120 grammes viande hachée (agneau)
1 gousse d'ail (écrasée)
1/2 oignon (ciselé)
1 cuillère à soupe de basilic (haché + des feuilles pour garnir)
huile d'olive
2 cuillères à soupe de beurre (fondu)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez le haché d'agneau et rôtissez en l'émiettant. Ajoutez les légumes puis salez et poivrez. Faites cuire 15 minutes à feu doux.

Badigeonnez les feuilles de pâte avec le beurre. Étendez 2 cs de mélange haché-légumes sur un côté de la pâte. Saupoudrez un peu de basilic haché puis roulez la pâte. Coupez les rouleaux en petites bouchées. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

