



Collations

Rouleaux de courgette farcis à la feta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de pignons de pin (rôtis)
1 courgette (en fines tranches)
1 cuillère à café de pesto
100 grammes de feta
1/2 citron (le jus)
basilic (frais)
huile d'olive

Méthode de préparation

Mettez la feta, le jus de citron et un filet d'huile d'olive dans un pot à mesurer et mixez brièvement puis incorporez-y les pignons de pin et réservez.

Grillez les tranches de courgette sur les deux faces sur le BBQ, déposez sur chaque tranche 1 cc de la farce puis roulez.

Piquez un cure-dents dans chaque rouleau et parachevez avec des feuilles de basilic.

Ustensiles de cuisine

Les cures-dents
Barbecue

