



Collations

Roulade de courgette au filet de saxe et au fromage aux fines herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 poignée d' épinards
1 courgette (râpée)
200 grammes de fromage aux fines herbes
40 grammes de parmesan (râpé)
10 tranches de filet de saxe
5 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les oeufs et l'épinard dans un mixeur et mixez brièvement pour obtenir une masse verte, salez et poivrez.

Mélangez le parmesan et la courgette puis répartissez le mélange de manière égale sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 180°C durant 20 minutes.

Retournez l'omelette sur du papier sulfurisé propre, tartinez le dessus de fromage frais et recouvrez de filet de Saxe.

Roulez l'omelette fermement et réservez-la au moins 2 heures au frigo. Ensuite découpez la roulade d'omelette en petits rouleaux.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Four

