



Entrées

Mini Cannellonis de courgette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de tomates séchées au soleil (finement hachées)
2 cuillères à soupe de pignons de pin (rôtis)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
8 perles de fromage de chèvre
poignée feuilles de basilic
fines herbes Provençales
1 gousse d'ail (écrasée)
1 courgette (grosse)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez la courgette dans la longueur en tranches. Utilisez éventuellement une mandoline. Mélangez l'ail à 3 cs d'huile d'olive et tartinez-en les tranches de courgette.

Préchauffez une poêle à griller et rôtissez un peu les courgettes d'un seul côté. Saupoudrez le côté non grillé avec les fines herbes Provençales, ajoutez un peu de tomates ainsi qu'une perle de fromage de chèvre. Roulez et fixez bien avec un cure-dent.

Disposez les petits rouleaux dans un plat à four, aspergez avec le reste d'huile et enfournez 10 minutes.

Disposez 2 cannellonis sur chaque petite assiette, saupoudrez de pignons de pin et garnissez de basilic.

Conseil: Pour une version non végétarienne vous pouvez encore garnir d'une tranche de jambon Serrano.

Ustensiles de cuisine

Four
Cure-dent

