

Roulé de courgettes au chèvre

Ingrédients:

2 belles courgettes

100 gr de fromage de chèvre (type chavroux)

2 gousses d'ail

Basilic

5 CS d'huile d'olive



Laver et essuyer les courgettes . A l'aide d'un économe, pelez les courgettes dans la hauteur en appuyant fort sur l'économe afin d'obtenir des lamelles assez large de courgettes. Les lamelles auront une taille de 2 à 3 cm de largeur et une épaisseur d'environ 1 à 2 mm.

Dans un bol écrasez le fromage de chèvre.

Préparer la marinade pour les courgettes, hacher l'ail, le basilic mélanger puis verser l'huile d'olive. Badigeonner chaque lamelle de courgette, faites cuire recto/verso. Poser sur du papier absorbant pour enlever le surplus d'huile.

Étalez le fromage sur une des surfaces de lamelle de courgette. Une fois la lamelle "tartinée", enroulez la sur elle-même et une fois le roulé obtenu, mettez un cure-dent en travers pour le maintient