



# Roses feuilletées à la courgette

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

2 courgettes (finement tranchées dans la longueur)  
1 rouleau de pâte feuilletée  
200 grammes de Flandrien Mi-vieux (en tranches)  
1 petit bocal de confiture de coings  
sel

## Méthode de préparation

- 1.** Saupoudrez les tranches de courgettes de sel et laissez-les égoutter au moins pendant 30 minutes dans une passoire. Ensuite, séchez-les bien.
- 2.** Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail. Couvrez-la de fromage et de tranches de courgettes. Tartinez le tout d'une fine couche de confiture de coings.
- 3.** Enroulez la pâte et découpez-la en rondelles.
- 4.** Disposez chaque rondelle sur une plaque de cuisson. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.