Roulades de courgettes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 courgettes
150 grammes de ricotta
1 botte de basilic
5 centilitres d'huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

1. **Lavez les courgettes et éliminez les extrémités. Coupez les courgettes en longues tranches d’un demi-centimètre d’épaisseur. Enduisez les tranches de part et d’autre avec de l’huile d’olive.**
2. **Faites chauffer la poêle à griller.**
3. **Grillez les courgettes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles présentent de jolies rayures. Cette étape dure 3 minutes par côté. Faites de même pour toutes les lamelles de courgettes.**
4. **Déposez les tranches cuites sur du papier essuie-tout afin de les égoutter et laissez-les refroidir.**
5. **Salez et poivrez la ricotta.**
6. **Ciselez le basilic. Mélangez-le avec la ricotta. Remplissez une poche à douille avec le mélange**
7. **Déposez un trait de fromage sur presque toute la longueur de chaque lamelle de courgette.**
8. **Enroulez les lamelles et déposez-les sur un plat de service. Décorez avec quelques jolies feuilles de basilic**
9. **Astuce : remplacez le basilic par de l’origan.**