Roulés de courgettes au saumon fumé

Recette de roulés de courgettes au saumon fumé pour un apéritif frais et original!

Difficulté: Facile

Préparation: 00h15

Cuisson: 00h10

Temps total: 00h25

Ingrédients (pour 6 personnes)

• 3 courgettes

- 12 tranches de saumon fumé
- 300 g. de fromage frais nature
- Aneth
- Sel
- Poivre

Préparation

- 1. Préchauffez votre four à 180° en position grill.
- 2. Lavez les courgettes et coupez les extrémités. A l'aide d'une mandoline, taillez vos courgettes en fines tranches. Si vous n'avez pas de mandoline, vous pouvez utiliser un économe.
- 3. Sur une plaque de four recouvert de papier sulfurisé, déposez vos tranches de courgettes. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la courgette d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mettre au four 5 minutes.
- 4. Retournez les tranches de courgettes et badigeonnez d'huile d'olive. Remettre au fous pendant 5 minutes. Retirez les tranches de courgettes grillées et laissez refroidir.
- 5. Dans un bol, mélangez le fromage frais avec l'aneth ciselé, du sel et du poivre. Etalez 1 cuillère à soupe de la préparation sur chaque tranche.
- 6. Coupez les tranches de saumon fumé en bande de la même largeur que les tranches de courgettes. Déposez le saumon fumé sur les tranches de courgettes grillées au-dessus du fromage frais.
- 7. Roulez les courgettes sur elles-mêmes et maintenez-les avec des petits piques en bois. Mettre au frigo pendant 1 heure.