

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 économètre.
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 four 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.