

Roulés de courgette au chèvre

Ces petits roulés sont super bons, faciles et rapides à réaliser. Ils sont rafraîchissants et engloutis en un rien de temps. A faire et à refaire sans hésiter.



Ingrédients:

200 g de chèvre frais

40 g de pignons

1 courgette

1 bouquet de ciboulette

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation:

1- Faire griller à sec les pignons.

2- Laver la courgette et couper de larges bandes à l'aide d'un économe.



3- Mélanger ensemble le fromage de chèvre, les pignons, la ciboulette, l'huile d'olive, le sel et le poivre.



4- Déposer un petit tas de la préparation au chèvre au bout d'une bande de courgette et rouler. Faire tenir avec un pic en bois.





cestmeilleurfaitmaison.fr