

ROULEAUX DE COURGETTE ET BUFALA



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.47 - Luana cuisine les
petits fours**

INGRÉDIENTS :


- 6 petites courgettes fermes
- 18 crevettes crues
- 2 boules de mozzarella di bufala campana
- 8 tomates cerise
- 1 branche de céleri
- 1/2 verre de cognac
- 2 cuil. à soupe de tapenade d'olives
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 3 cm de gingembre frais
- 1 carotte
- 10 cl de crème liquide entière
- 4 branches de persil
- 4 branches de menthe
- Sel, poivre du moulin
- Gros sel


RECETTE :


Notez cette recette !

1. Découpez les courgettes dans la longueur et laissez-les dégorger avec du gros sel dans une passoire.
2. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir l'échalote et l'ail hachés, la carotte et le céleri émincés avec le gingembre râpé. Ajoutez les têtes de crevettes crues. Faites revenir pendant 5 min puis déglacez avec le cognac. Ajoutez les tomates cerises coupés en dés et le persil effeuillé et haché.
3. Découpez la mozzarella en dés et disposez-les sur les fines tranches des courgettes préalablement essuyées avec du papier absorbant. Ajoutez de la menthe et roulez.
4. Filtrez le jus au-dessus d'une casserole, puis ajoutez la crème. Faites cuire les crevettes décortiquées dans la poêle avec les sucs.
5. Dressez le rouleau de courgette piqué avec une tomate et une crevette. Placez dans une petite coupelle avec de la sauce.

PRÉPARATION :

 30 minutes

 10 minutes

 6 personnes

 Facile