

ROULÉS CROQUANTS DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS ET À LA BRANDADE



Par

Éric Léautey

Dans

**Ep. 167 - Mariage
champêtre 1.**

INGRÉDIENTS :

- 250 gr de brandade
- 1 fromage frais (Saint-Moret)
- 4 belles courgettes
- le jus d'un citron
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- thym serpolet
- sel, poivre

PRÉPARATION :

 4 personnes

RECETTE :

1. Mélanger la brandade au fromage frais. Assaisonner avec un peu de sel et du poivre du moulin. Ajouter l'huile d'olive. Mélanger le tout et placer au réfrigérateur.
2. Rincer les courgettes sous l'eau froide et les essuyer. Ôter les 2 extrémités puis, à l'aide d'un éplucheur-légumes, couper de belles lamelles sur toute la longueur.
3. Les disposer à plat dans une grande assiette, arroser avec le jus de citron et placer 10 minutes au réfrigérateur.
4. Passer la coriandre sous l'eau froide, l'essuyer avec du papier absorbant et la ciseler. L'ajouter au mélange de brandade et de fromage frais.
5. Déposer ensuite sur votre plan de travail une grande feuille de film alimentaire. Y disposer les lamelles de courgettes en les faisant se chevaucher puis étaler sur toute la surface la préparation de brandade au fromage frais. Rouler les lamelles de courgettes sur le mélange en serrant bien.
6. Le roulé terminé, serrer le tout avec le film alimentaire. Placer au réfrigérateur au moins 2 heures puis découper de belles tranches au moment de servir.
7. Arroser d'une petite vinaigrette au jus de citron et parsemer de quelques de quelques brins de thym serpolet.