Entrées froides aux légumes

Rouleaux de printemps à l'italienne

25 min	20 min	5 min	0	412
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 8 **Feuille(s) de riz**
- 4 tranche(s) **Jambon cru**
- 16 feuille(s) **Basilic**
- 6 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Courgette**
- 1 **Aubergine**
- 150 g **Ricotta**
- 2 c. à soupe **Pesto**
- 4 **Tomate(s) cerise**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

1. Laver et sécher la courgette et l'aubergine. Enlever les pédoncules et détailler de fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
2. Dans une sauteuse, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir quelques instants les rondelles de courgettes sur feu vif. Saler et poivrer puis réserver sur une assiette.
3. Dans la même sauteuse, faire revenir les rondelles d'aubergines dans un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer puis réserver sur une assiette.
4. Laver et sécher les tomates puis les détailler en cubes.

Étape 2

Montage des rouleaux

1. Faire ramollir les feuilles de riz dans une assiette creuse remplie d'eau fraîche.
2. Étaler les feuilles de riz sur une planche. Poser deux feuilles de basilic par feuille de riz et répartir la moitié de la ricotta.
3. Ajouter les tranches de jambon de parme effilochées

avec les doigts.

4. Recouvrir d'une couche de rondelles de courgettes puis de rondelles d'aubergines.
5. Répartir la fin de la ricotta, la moitié du pesto puis replier les côtés de la feuille de riz et rouler l'ensemble.
6. Poser les ingrédients au centre de la feuille de riz et de façon assez ramassée afin de faciliter le roulage.

Étape 3

Dressage

1. Mélanger le pesto restant avec l'huile d'olive. Répartir dans quatre petits ramequins. Disposer deux rouleaux par assiette accompagner de sauce et servir de suite.
2. Placer les rouleaux au frais leur permet d'avoir plus de tenue.