



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

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.

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 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.