# ROULEAUX DE COURGETTE, NAZARETH, BASILIC ET TOMATE SÉCHÉE



**Instructions:**
Égouttez les tomates séchées et les couper en lanières. Avec un économe, coupez de larges tranches de courgette. Badigeonnez-les d'huile et faites-les cuire au grill ou à la poêle d'un seul côté. Elles doivent être bien dorées. Coupez le fromage Nazareth en bâtonnets de 5 cm de long sur 1 cm de large.

Étendez une tranche de courgette et, à l'extrémité, placez une lanière de tomate, un bâtonnet de fromage et une feuille de basilic. Enroulez le tout en forme de rouleau.
Salez et poivrez.

Il est possible d'accompagner les rouleaux de quelques gouttes de réduction de vinaigre balsamique.

Conseil: Si la courgette est trop large pour l'économe, coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Elle sera alors plus facile à couper en tranches.

**Serves:**
4 people
**Type de recette:**
Apéritif
**Niveau de difficulté:**
1