

# Roulé de courgettes grillées

Le tout en BIO

Recette proposée par David Farat, chef,  
ancien élève de l'École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:

2 courgettes (1 jaune, 1 verte)  
1 cuillère à soupe de pesto  
Huile d'olive  
Sel, poivre

## RECETTE:

Couper les courgettes en fines tranches et les poêler rapidement dans de l'huile d'olive très chaude.

Au moment de la cuisson, on ajoutera une branche de thym et une gousse d'ail en chemise dans la poêle. Lorsqu'elles sont colorés, les débarrasser sur un papier absorbant.

Les saler légèrement et les poivrer.

Ajouter au pinceau ou avec le dos d'une cuillère un peu de pesto. Rouler les courgettes ainsi assaisonnées et piquer un pic en bois pour les maintenir. Servir tiède ou froid.

Bon appétit

Entrée BIO

Agence  
BIO