

Maki courgette marinés à la moutarde de Dijon à l'ancienne Maille, fromage de chèvre aux herbes et bacon fumé.

Recette pour 4 personnes



Description

Tranches de courgettes marinées, roulées avec du fromage de chèvre frais au bacon.

L'astuce du chef

Attention à l'épaisseur de vos lanières, elles doivent être très fines, faites également aux nombre de couches de votre rouleau, si la lanière est trop longue en enlever une partie.

Ingrédients

Les ingrédients

- 2 Unité(s) Courgette
- 30 Ml Moutarde à l'ancienne maille
- 15 Ml Huile d'olive
- 240 Gr Fromage de chèvre frais
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Persil
- 6 Branche(s) Cerfeuil
- 50 Gr Bacon
- 30 Ml Crème 35%

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Tranchez les courgettes dans la longueur en fines lanières, mélangez la moutarde de Dijon à l'ancienne Maille et l'huile d'olive. Hachez le persil et le cerfeuil, ciselez la ciboulette finement. Coupez le bacon en petits dés (les dés doivent vraiment être petit).

Pour les rouleaux

Mettre les lanières de courgette sur un plaque et les badigeonner du mélange de moutarde de Dijon à l'ancienne Maille sur les deux côtés, réservez au frigo 30 minutes. Dans une poêle chaude sans matière grasse faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, égouttez sur un papier absorbant. Dans un bol, travaillez le chèvre avec les herbes, la crème et le bacon, attention à mettre la crème au fur et à mesure car l'appareil doit rester ferme. Avec une poche de pâtisserie ou une cuillère à thé, mettre une petite boule de votre mélange à une extrémité de la lanière de courgette et roulé en appuyant légèrement pour que le mélange soit bien reparti. Piquez un petit bâtonnet de bois pour maintenir le rouleau ensemble.

Pour le dressage

Dressez sur une jolie planche de bois. Finir avec du paprika régulier pour apporter de la couleur.

Bon appétit!