

Rondelles de courgettes farcies à la mozzarella.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 courgettes
- 2 boules de mozzarella
- 1 barquette de roquette
- Vinaigrette (Huile d'olive, sel, poivre, vinaigre balsamique)



Préparation :

- Laver et sécher les courgettes, couper des tronçons de 5mm (les mettre dans un saladier en attente)
- Couper la mozzarella en rondelle à peu près 5mm (la partager en 2 parts) la mettre dans un ramequin
- Mélanger la roquette à la vinaigrette dans un saladier.

Montage :

Disposer une tranche de courgette, une rondelle de mozzarella et quelques feuilles de roquette (les couper pour qu'elles ne dépassent pas trop. Fermer avec une tranche de courgette.

Terminer par une pique apéritive, un peu de poivre ou de paprika.

Bon appétit !