



Cuisine et
dépendances

Roulé de courgettes à la tomate d'après Eryn



Cette recette est la contraction de deux œuvres d'Eryn : le [roulé de courgettes au saumon fumé](#) et le [roulé au parmesan à la crème de tomates séchées](#) sont devenus le roulé de courgettes à la crème de tomates. Et c'était pas mal du tout, un peu difficile pour trouver la cuisson idéale : la préparation doit être ni trop cuite ni pas assez pour être roulée sans se briser. Comme vous pouvez le constater sur les photos, je manque encore un peu d'entraînement ! Mais c'est une jolie idée, que je renouvellerai avec de nouvelles garnitures.

Ingrédients (pour une plaque à four de 22 cm sur 28) :

Pour le biscuit :

- 6 courgettes
- 100 g de fromage blanc
- 4 œufs
- sel et poivre
- gros sel

Pour la garniture :

- 200 g de fromage blanc
- 4 tomates séchées et marinées à l'huile
- poivre

Préparation :

Laver les courgettes, couper les extrémités et conserver la peau. Les râper (grosse râpe si vous avez le choix). Mettre les courgettes dans une passoire et saupoudrer d'un peu de gros sel. Mettre eu frais et laisser s'égoutter quelques heures.

Presser ensuite les courgettes pour essorer un maximum d'eau et les faire revenir 5 à 10 minutes dans une poêle anti-adhésive sans couvrir pour finir de les sécher. Laisser refroidir.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Battre les œufs en omelette dans une grande jatte. Saler modérément et poivrer. Ajouter les courgettes râpées cuites et mélanger le tout. Verser sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et enfourner.

Laisser cuire une vingtaine de minutes, puis laisser tiédir.

Pendant ce temps, préparer la crème de tomates séchées : égoutter et couper les tomates en petits dés, mettre dans un mixeur ou un hachoir et mixer puis ajouter le fromage blanc, poivrer et mixer à nouveau jusqu'à obtenir une crème homogène et onctueuse.

Démouler le biscuit aux courgettes sur du papier aluminium. Étaler la crème à la tomate en fine couche dessus. Rouler en partant du côté le plus large en serrant bien, maintenir fermé en l'entourant du papier aluminium.

Placer au réfrigérateur une heure au minimum.

Servir froid, coupé en tranches.

Le 19 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/19/18988233.html>