

## FLEURS DE COURGETTES AU PESTO ET CHEVRE



### Ingrédients :

**1 petit pot de pesto basilic**

**100 gramme(s) de fromage de chèvre frais**

**1 C à s huile olive**

**sel poivre**

**1 pâte feuilletée rectangulaire**

**2 courgettes**

### **Etapes de la recette**

1. Ôtez les extrémités des courgettes et coupez-les en tranches fines de 1mm environ (si vous avez une mandoline c'est le moment de l'utiliser).
2. Déposez les tranches dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les s'immerger 1 minute, puis égouttez-les et plongez-les immédiatement dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson et fixer la couleur.
3. Déroulez la pâte feuilletée et coupez 6 bandes larges.
4. Sur une bande, étalez une cuillère à soupe de pesto.
5. Déposez les tranches de courgettes en les faisant se chevaucher légèrement et de manière à ce qu'elles dépassent un peu de la pâte.
6. Refermez la bande de pâte feuilletée sur les tranches de courgettes. Roulez le tout fermement et déposez votre feuilleté dans les moules muffins ou briochettes
7. Cuire 20 min à 180 degrés.
8. Servir avec une salade.

**Caroline CHATELAIN**

**CONSEILLERE GUY DEMARLE**