

//



Cannelloni de courgettes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 8 min.



INGREDIENTS

3 belles courgettes

Reblochon

Miel



PREPARATION

Couper les courgettes en fines lamelles dans le sens de la longueur.

Enlever la croûte du fromage reblochon.

Entourer les morceaux de fromage de lamelles de courgettes de façon à former des cannellonis.

Disposer délicatement les cannellonis sur la plancha avec un peu d'huile d'olive.

Attention les cannellonis ne doivent pas se défaire.

Une fois cuits, mettre les cannellonis dans un plat et verser un peu de miel que vous avez fait fondre très légèrement

dans une casserole.

Accompagner d'un bouquet de salades variées.

Recette : Forge Adour

//

//