



Rouleaux de courgette à la grecque



Ingrédients

- 800 grammes de tomates pelées (en conserve)
- 2 gousses d'ail entières pour la sauce tomate
- 1 gousses d'ail pressées pour la garniture
- 10 feuilles de basilic
- 250 gramme de fromage ricotta
- 1 concombre
- 100 gramme Henri Willig Koekaas avec Tzatziki pour la garniture
- 75 gramme de Henri Willig Koekaas Tzatziki pour la garniture
- 0.5 cuillère à café de flocons de piment
- 2 courgette
- Quelques brins de persil plat et de menthe
- Sel et poivre à volonté
- Huile d'olive

Ces rouleaux de courgette à la sauce grecque sont un véritable festin dans votre assiette. Remplis d'un mélange crémeux de ricotta, d'herbes fraîches et de notre fromage Tzatziki unique, ils vous transporteront instantanément dans les sphères méditerranéennes. Elles sont parfaites pour une entrée, un déjeuner léger ou une table de mezze ensoleillée. Et le meilleur : vous pouvez varier à l'infini la garniture et le fromage. Laissez-vous inspirer et faites entrer un peu de Grèce dans votre maison !

La préparation

- 1: Passer ou écraser les tomates pelées et les mettre dans une grande casserole.
- 2: Ajouter l'ail, les feuilles de basilic frais, le sucre, un filet d'huile d'olive et un peu de sel. Laisser réduire à feu doux pendant une demi-heure. Retirer ensuite les gousses d'ail.
- 3: Il est temps de préparer la garniture ! Couper le concombre en deux, l'épépiner, le râper et bien presser la râpure dans un torchon.
- 4: Mélanger ensuite le concombre avec la ricotta, le fromage Tzatziki râpé, l'ail pressé, le persil et la menthe hachés. Ajoutez les flocons de piment, le sel et le poivre selon votre goût. Mélangez bien le tout et mettez la préparation au réfrigérateur pendant un certain temps.
- 5: Couper la courgette en rubans à l'aide d'un couteau à fromage ou d'une mandoline et la faire griller brièvement dans une poêle à griller.
- 6: Déposer une touffe du mélange de ricotta sur la courgette et l'enrouler.
- 7: Couvrir le fond d'un plat de cuisson avec la sauce tomate. Disposer les rouleaux de courgettes sur le dessus et les saupoudrer de fromage tzatziki râpé. Cuire ensuite pendant une demi-heure dans un four préchauffé à 180°C.

Puis-je utiliser d'autres fromages dans cette recette ?

Notre fromage Tzatziki est un produit saisonnier et n'est donc pas disponible toute l'année. Mais ne vous inquiétez pas si vous ne l'avez pas trouvé : nous avons beaucoup d'autres fromages savoureux qui se marient parfaitement avec ce plat.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Par exemple, essayez notre [fromage de vache aux herbes et à l'ail](#) pour une touche épicée classique, donnez une touche piquante au plat avec notre [fromage de vache au chili](#), ou optez pour une saveur douce et crémeuse avec notre [jeune fromage de chèvre](#).

Quelle que soit la combinaison choisie, cette recette est une garniture estivale que vous pouvez varier à l'infini. Bon appétit, ou comme disent les Grecs : kali orexi !

Cette recette a été commandée par les [CookingQueens](#).