



Roulades de courgettes grillées au brie et aux pignons de pin



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 courgettes (en fines tranches)

huile d'olive

sel et poivre

1 paquet brie

1 poignée de pignons de pin

1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer une poêle à griller. Badigeonnez les tranches de courgette d'huile d'olive. Grillez-les en plusieurs fournées jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées. Salez et poivrez.
- 2.** Sur chaque tranche de courgette, dressez un petit morceau de brie, quelques pignons de pin et une feuille de basilic.
- 3.** Enroulez-les et transpercez-les d'un cure-dents.