

Roulés de légumes grillés

Préparation 45 mn

Cuisson 30 mn

Repos 12 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de lasagne fraîches

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 poivron jaune

6 tranches de jambon cru (Parme ou Serrano)

1 fromage ail et fines herbes style Boursin

Des tomates séchées

Sel et poivre

Laver et couper les poivrons en 2, les mettre dans le four préchauffé à 220° pendant 25 à 30 mn. Lorsqu'ils sont un peu noircis les mettre dans de l'alu et laisser tiédir. Les couper alors en lanières assez larges après avoir retiré la peau. Faire cuire les feuilles de lasagne à l'eau bouillante salée 3 mn environ et les égoutter.

Couper 2 feuilles de film étirable et les poser sur le plan de travail. Mettre une feuille de lasagne sur chaque film et les recouvrir avec des tranches de jambon cru, recouvrir avec les 2 autres feuilles de lasagne. Étaler une couche de fromage ail et fines herbes. Disposer une longueur de tomates séchées au premier plan puis les lanières de poivrons des 3 couleurs, assaisonner et rouler les feuilles de lasagne en serrant bien et en les enveloppant dans le film étirable. Laisser reposer une journée au frais.

Pour le service retirer le film et couper des rondelles dans les roulés. Servir soit en entrée avec une petite salade soit en apéritif avec des piques en bois.

Vin conseillé (si les roulés sont servis en entrée) : un Cahors jeune

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>