

## **ROULÉS DE COURGETTE À LA CANCOILLOTTE ET FÉTA**

POUR UNE TRENTAINE DE ROULÉS

COUPER **3 PETITES COURGETTES** EN TAGLIATELLES ET LES PLONGER DANS L'EAU BOUILLANTE PENDANT **2 MINUTES**  
(SINON AU VAROMA) SALER LÉGÈREMENT, ÉGOUTTER ET RÉSERVER.

MIXER ENSEMBLE :

- **1 ÉCHALOTTE**
- **2 GOUSSES D'AIL**
- **50 GR DE TOMATES SÉCHÉES MARINÉES DANS L'HUILE**
- **30 GR D'HUILE DE LA MARINADE**
- **1 GOUTTE DE VINAIGRE BALSAMIQUE**
- **FINES HERBES : PERSIL, MENTHE, LIVÈCHE**
- **1/2 YAOURT NATURE**
- **100 GR DE CANCOILLOTTE**
- **50 GR DE FÉTA**

SI LE MÉLANGE EST TROP LIQUIDE, AJOUTER **1 GROSSE CS DE GRAINES DE CHIA** ET LAISSER REPOSER

TARTINER LES TAGLIATELLES DE COURGETTES ET LES ROULER EN ESCARGOT, FAIRE TENIR AVEC UN CURE DENT SI NÉCESSAIRE. DÉCORER AVEC DES **FINES HERBES ET DES GRAINES DE SÉSAME**