

---

## Roulade de ricotta

PLATS PRINCIPAUX

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** –

**Rendement :** 25 roulades, 6 entrées ou 3 plats principaux

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
<b>Fromage ricotta de macadamia</b>	180 g	3/4 tasse	Voir la recette page 12.
Poivron rouge	1/4	1/4	Couper le poivron en 25 bâtonnets très fins. Avec une mandoline, couper la courgette sur toute la longueur en 25 tranches très fines. Répartir les tranches sur une planche de travail. Déposer 1/2 c. à soupe de Fromage ricotta de macadamia à la base de chacune d'elles. Placer un bâtonnet de poivron sur le ricotta en le laissant légèrement dépasser de la tranche de courgette. Déposer un peu de pousses de trèfle sur le dessus. Enrouler chaque tranche en débutant par la base (côté fourré). Planter un cure-dent dans le rouleau au besoin. Disposer en bouquet sur le plateau. Manger frais.
Grosse courgette	250 g	1	
Pousses de trèfle ou luzerne	60 g	1 tasse	