

## *Cannellonis de Courgettes à la Brousse*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2 belles
- JAMBON CUIT	4 tranches
- BROUSSE (FROMAGE BREBIS CORSE)	300g
- PARMESAN RÂPÉ	2 x 50g
- SAUCE TOMATE	200ml (DI-85)
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les courgettes en fines tranches dans le sens de la longueur à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde avec un fond d'eau et sous un film alimentaire.
- Coupez les tranches de jambon en 3 dans le sens de la longueur.
- Dans un bol, mélangez la brousse avec 50g de parmesan, sel et poivre.
- Sur une tranche de courgette précuite, déposez une lamelle de jambon puis une quenelle de brousse au parmesan. Roulez délicatement et déposez dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez la sauce tomate épicée sur les roulades et saupoudrez du reste de parmesan râpé.
- Enfouez pour 30 minutes.
- Servez les cannellonis dès la sortie du four.



### Remarque:

Ces cannellonis peuvent également se déguster froid.