**Roulé de courgettes à la truite fumée et chèvre frais**

**Ingrédients**

**Pour 10 personnes**

4 courgettes (moyennes).
4 œufs.

400 g de chèvre frais.
3 paquets de truite fumée

3 cuillères à soupe de crème fraîche.
60 g de farine

2 pincées de muscade

2 c à soupe d’huile d’olive

Sel poivre

 **Préparation la veille**

**Préchauffage four à 180°C (th.6)**

Laver et râper les courgettes avec une mandoline.

Verser l’huile d’olive dans la poêle et faire revenir les courgettes râpées, jusqu’à ce qu’elles aient rejeté toute l’eau. Saler et poivrer en fin de cuisson et mélanger.

Séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec la crème fraîche et la muscade. Ajouter la farine, mélanger puis verser les courgettes râpées.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation.

Verser le mélange sur un plat allant au four et recouvert d’un papier de cuisson légèrement beurré. Etaler uniformément.

Enfourner pour 25 min.

Sortir le plat du four et recouvrir toute la surface avec le fromage de chèvre frais en l’étalant uniformément, puis recouvrir avec les tranches de truite fumée.

Ne pas retirer le papier de cuisson et enrouler en serrant légèrement. J’ai fini d’enrouler avec du film transparent.

Filmer et le mettre minimum 90 min au réfrigérateur **(pour moi la veille et c'est ce que je vous conseille).**

Découper des tranches et servir.

**Remarque :** Petite astuce, pour ne pas se battre avec le film transparent qui se déchire ou se colle et qui nous fait enrager.

Dérouler le film transparent de la taille de votre roulé (ou autres) sur un plan de travail humidifié (ça le maintient) l’y déposer dessus délicatement et finir de rouler.

**Source ; Cuisine gourmande de Carmencita**