

Mini-roulés de tortillas aux saveurs ensoleillées

Les ingrédients pour 21 roulés :

3 tortillas de blé
1 pot de ricotta
6 fines tranches de jambon de Parme
6 beaux pétales de tomates séchées
1 c à s d'huile d'olive
Poivre
50 g de parmesan fraîchement râpé
2 belles pincées de piment d'Espelette
2 c à s de basilic ciselé

Dans un saladier mélanger la ricotta avec le parmesan, les tomates séchées coupées en petits morceaux, le basilic ciselé, l'huile d'olive, du poivre et le piment d'Espelette. Goûter et si nécessaire ajouter un peu de sel mais attention car le parmesan apporte du sel.

Étaler chaque tortilla sur du papier film. Les recouvrir de 2 tranches de jambon de Parme et étaler la préparation à la ricotta. Rouler les tortillas et les emballer dans le papier film. Réserver au frais.

Au moment du service, retirer le papier film, couper les extrémités de chaque tortilla pour avoir une tranche régulière et piquer dans chaque tortilla à distance régulière 7 piques en bois. Couper entre ces piques pour faire des mini-roulés. Disposer dans un plat régalez-vous.

Je préfère mettre les piques avant de couper les mini-roulés car cela facilite la découpe en tenant bien les tortillas et leur farce.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>