

Mini roulés de pasta

farcis à la crème de poivron rouge au thon



Pour 24 mini roulés

Préparation : 30 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 3 minutes

Roulés :

- 6 feuilles de lasagnes (sèches)
- 1 c à soupe d'huile
- 1 c à soupe rase de gros sel

Garniture :

- 1/2 poivron rouge
- 100 g de fromage frais (Philadelphia ou Saint-Morêt)
- 1 petite boîte de thon au naturel (93 g)
- 1 gousse d'ail
- 2 grandes feuilles de basilic ou 4 petites
- 1 c à café de mélange Meat lovers ou un mélange d'épices (coriandre, paprika, cumin)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de jeunes pousses (chicorée, frisée, roquette)
- Sel
- Poivre

Préparez les lasagnes : Faites bouillir une grande casserole d'eau. Ajoutez l'huile et le gros sel.

Plongez les feuilles de lasagnes à l'ébullition et laissez cuire 3 minutes pas plus. *La cuisson se fait en plusieurs fois pour mieux gérer les feuilles.* Égouttez sur un torchon propre ou un papier absorbant. *Je place des morceaux de papier sulfurisé entre chaque feuilles pour éviter qu'elles se collent les unes aux autres.*

Préparez la garniture : Pelez les poivron rouge avec un économe. Coupez-le en petits morceaux. Si vous le faites au thermomix pas besoin de couper en tout petit morceaux.

Placez tous les ingrédients de la garniture dans le bol du robot ou du thermomix, poivron rouge, ail dégermé, fromage frais, thon, basilic, huile d'olive, le mélange Meat Lovers (Thiercelin) ou un mélange d'épices (coriandre, paprika et cumin), sel et poivre.

Au thermomix : Mixez 10 secondes/vitesse 6.

Au robot : Mixez à vitesse élevée pour obtenir une préparation assez lisse.

Réservedans un récipient couvert au réfrigérateur pendant 1 heure pour permettre à la crème de se raffermir.

Montage : Sur le plan de travail, posez une feuille de lasagne. Tartinez la surface de crème de poivron au thon en laissant un bord libre. Répartissez quelques feuilles de jeunes pousses. Enroulez la feuille de lasagne.

A cette étape, vous pouvez couper le roulé directement en 4 portions ou l'emballer bien serré dans un film alimentaire et les réserver au réfrigérateur puis les couper en 4 au moment du service. Ce procédé permet d'avoir une meilleure tenue de vos roulés au moment de la découpe.

Je vous propose deux présentations.

Version debout : les roulés sont placés debout avec une feuille de basilic plantée dans la farce. Verion délicate car la pâte à lasagne a tendance à se dérouler un peu.

Version couchés : Les roulés sont présentés à plat avec la fermeture du roulé en dessous. Une petite fourchette, qui peut être remplacée par un pic, est plantée dans le roulé avec une feuille de basilic. C'est la version que je préfère, car les roulés sont plus faciles à prendre et à déguster.

Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.