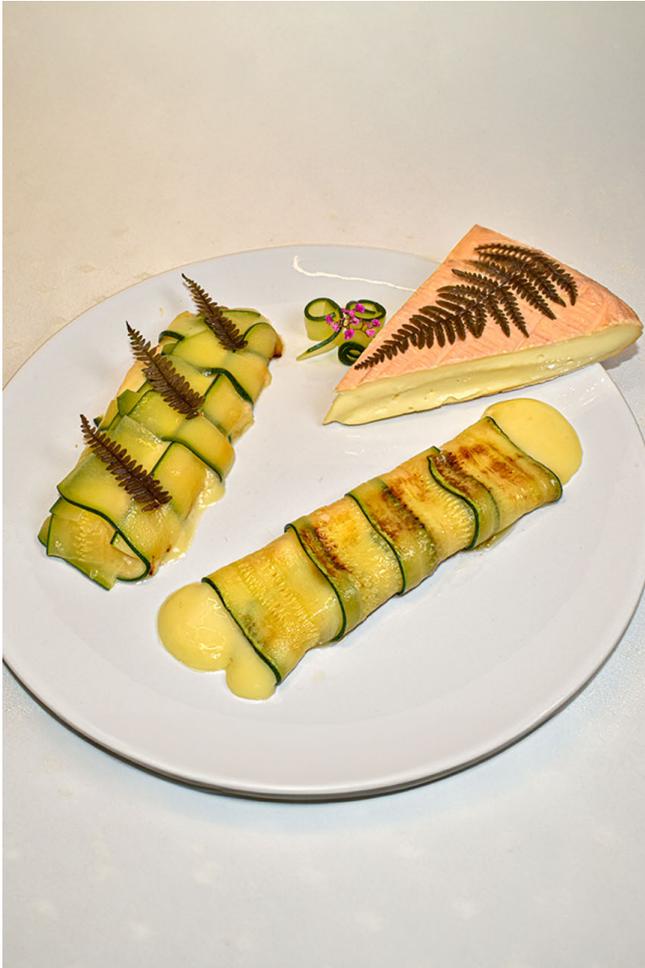


Cannelloni de Grès d'Alsace et courgettes



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 5-10 min.

Ingrédients

- 400 g de Grès d'Alsace
- 4 courgettes
- Sel
- Film alimentaire

Étapes de la préparation

1. Lavez les courgettes et coupez-les en longues tranches très fines.
2. Disposez-les sur un plateau, salez les deux côtés et couvrez-les avec du film alimentaire.
3. ? **Laissez reposer pendant 20 minutes** jusqu'à ce que les courgettes deviennent plus douces et élastiques.
4. Portionnez le Grès d'Alsace en bâtonnets.
5. Enveloppez soigneusement les bâtonnets de fromage avec les tranches de courgette et faites-les griller doucement jusqu'à ce que le fromage commence à fondre légèrement.