

## Les rouleaux d'apéro

- une abaisse rectangulaire de pâte à pizza, (je la coupe en deux carrés pour faciliter la manutention)
  - 200g fromage frais (philadelphia par ex)
  - 1 jaune d'oeuf
  - 60g gruyère rapé
  - 75g carottes\*
  - 100g courgettes\*
  - \* les légumes sont râpés grossièrement (râpe à röstis)
  - 1 paquet de petits lardons
  - 1/2 c à café sel
  - ciboulette, persil, poivre, ...
- 
- mélanger les ingrédients
  - étaler la préparation sur les deux carrés de pâte en gardant un bord de 2 cm sans farce tout autour
  - rouler assez serré chaque pâte,
  - laisser au frigo 1h (ça n'est pas indispensable mais ça facilite le découpage, le rouleau se "tient" mieux)
  - découper en tranches de l'épaisseur souhaitée
  - poser les escargots sur du papier de cuisson
  - cuire 20' au four préchauffé à 200°

Voilà c'est tout !

On peut rajouter toutes sortes de choses (herbes de provence, pesto, concentré de tomates, tomates séchées...) pour autant que la farce garde une consistance pas trop coulante

Bon appétit !  
Mélanie