

# Rotlles Bacó i Carbassó



## Ingrédients pour 4 personnes:

200 gr de Fromage de chèvre mi-sec.  
1 Courgette moyenne.  
8 petites tranches de Poitrine fumée.  
2 cuillères à soupe de Pignons.  
4 pincées de Thym.  
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.  
Piment d'Espelet.  
Sel et poivre.

## Préparation:

- Laver, essuyer la courgette, couper les extrémités et couper dans le sens de la longueur 8 fines lamelles.
- Les faire revenir 2 minutes par face à la poêle dans de l'huile d'olive.
- Saler, poivrer et les égoutter sur du papier absorbant.
- Faire dorer les pignons à la poêle et les réserver.
- Couper le fromage de chèvre en 8 morceaux et les parsemer de thym et de piment d'Espelette.
- Entourer le fromage de chèvre d'une tranche de courgette puis d'une tranche de poitrine fumée.
- Maintenir les bouchées avec des piques en bois et disposez les sur une plaque allant au four.
- Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°).
- Faire dorer les bouchées pendant 8 minutes.
- Les servir chaudes parsemées de pignon.