

# ROULEAUX POIREAUX-GRAINES DE FENOUIL

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min



**6 feuilles de pâte Filo**

**200 g de blanc et vert de poireau**

**200 g de ricotta**

**50 g de parmesan**

**1 œuf**

**1 cuillère à soupe de graines de fenouil**

**25 g de beurre**

**sel**

**poivre**

**pour la cuisson : 20 g de beurre + graines de fenouil**

- 1 Laver le(s) poireau(x) et les émincer. Les faire revenir dans le beurre pour les blondir légèrement.
- 2 Pendant ce temps, Fouetter la ricotta dans un bol, y ajouter l'œuf, le parmesan, sel, poivre et graines de fenouil. Bien mélanger.
- 3 Allumer le four th 6 (180°C).
- 4 Couper les pâtes Filo en trois dans la longueur. Beurrer les bords de beurre fondu, déposer une cuillère de farce au poireau au bord du côté le moins large de chaque feuille, rabattre les deux bords latéraux sur la farce et rouler la feuille en enfermant la farce.
- 5 Poser les rouleaux ainsi obtenus sur une toile en silicone ou sur un papier sulfurisé.
- 6 Les badigeonner de beurre fondu et les saupoudrer de graines de fenouil.
- 7 Enfourner pour 15 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 8 Déguster tiède-chaud !