**Petits roulés à la mortadelle**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/petits-roules-a-la-mortadelle-p1010586-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 tranches épaisses de** [**mortadelle**](https://recettes.de/mortadelle)  
**- 100 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 4 càs de crème liquide**  
**- 4 gros pétales de** [**tomate confite**](https://recettes.de/tomate-confite)  
**- 8 cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **- quelques feuilles de basilic**  
**- sel & poivre du moulin**

Égoutter les pétales de tomate et les couper en petits dés.  
Concasser les noix au couteau.  
Ciseler les feuilles de basilic.  
Écraser la ricotta à la fourchette et la mélanger avec la crème  
pour obtenir un mélange onctueux.  
Ajouter les tomates, les noix et le basilic et bien mélanger.  
Saler et poivrer.  
Couper les tranches de mortadelle en 4 (les miennes étaient un peu trop fines).  
Faire un boudin avec la farce et le déposer sur le grand côté du triangle.  
Rouler le triangle.  
Réserver les petits roulés au réfrigérateur.  
J'ai servi sur une chiffonnade de salade avec quelques tomates cerises.