

FEUILLETÉ DE POIVRONS ET MOZZARELLA

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 1 Pâte feuilletée
- 200g de Poivrons braisés
(Réf : 104)
- 200g de Mozzarella
- 70g de Mie de pain
- 1/2 Gousse d'ail
- 2 pincées de Marjolaine
- Sel
- 50g de Pistaches
- 2 CàS de Basilic semi-frais
(Réf : 250)
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno
Viola (Réf : 142)



6 personnes



60 min



1,8€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper les poivrons en fines lanières. Egoutter la mozzarella et la couper en fines tranches. Faites sécher la mozzarella sur du Sopalin.
3. Passer le pain, l'ail et les pistaches au mixer. Assaisonner le mélange avec un peu de marjolaine.
4. Déroulez la pâte et la poser dans un moule. En piquer le fond avec une fourchette afin qu'elle ne se gonfle pas à la cuisson.
5. Saupoudrer avec le mélange du pain haché et des herbes.
6. Recouvrir avec des rangées alternées de poivrons et de mozzarella.
7. Cuire dans la partie inférieure du four pendant environ 40 minutes à 200°C. Vous assurer que la pâte soit bien dorée sur la surface puis poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.
8. Laisser refroidir et sortir doucement du moule.
9. Mélanger le basilic avec l'huile d'olive et une pincée de sel. 10. Filtrer l'émulsion et l'appliquer avant de servir.