

Roulé aux poivrons

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 4 pommes de terre
- 1 courgette
- 3 oeufs
- 100g d'oignons
- 2 poivrons (1 rouge et 1 jaune de préférence)
- 100g de fromage frais à l'ail et aux herbes
- 2CS de crème fraîche légère
- 2cc d'huile d'olive
- Sel, poivre



PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 180°

Peler et râper les pommes de terre et la courgette, puis les presser pour enlever l'excédent d'eau.

Dans un saladier, mélanger les œufs, sel, poivre, pommes de terre et courgette

Étaler ce mélange sur une plaque recouverte de papier cuisson et mettre au four 25 minutes. Pendant ce temps faire revenir l'oignon et les poivrons émincés avec un filet d'huile d'olive (~ 10mn)

Retourner la pâte cuite sur un linge humide

Étaler le mélange fromage frais et crème fraîche puis ajouter les poivrons/oignons

Rouler en serrant bien, filmer et laisser reposer au frais 2h au frais.

Découper en tranches et déguster.

*Parfait en apéro, pique-nique ou plat léger
accompagné d'une salade verte!!*