

Roulé aux poivrons

Pour 4 personnes
Préparation: 15mn
Cuisson: 35mn
Repos: 2h



INGRÉDIENTS:

- 300g de pomme de terre
- 1 courgette
- 3 oeufs
- 100g d'oignons
- 2 poivrons (1 rouge et 1 jaune)
- 100g de fromage frais à l'ail et aux herbes
- 2CS de crème fraîche légère
- 2cc d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Peler et râper les pommes de terre et la courgette, puis les presser pour enlever l'excédent d'eau.
3. 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.
4. Pendant ce temps faire revenir l'oignon et les poivrons émincés avec un filet d'huile d'olive (~ 10mn).
5. Retourner la pâte cuite sur un linge humide.
6. Étaler le mélange fromage frais et crème fraîche puis ajouter les poivrons/oignons.
7. 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!!*

