

Tiramisu poivron, courgette et pesto

Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie
- 1 petit oignon
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 courgettes
- 100 g de mascarpone
- 50 g de fromage blanc à 0%
- 2 cuillères à soupe de pesto
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
-



Les étapes :

- A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez 8 cercles dans les tranches de pain de mie, de la même taille que votre verrine.
- Épluchez l'oignon et hachez-le finement. Lavez les poivrons et les courgettes et découpez-les en petits cubes. Versez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir tous les légumes sur feu vif pendant 8 min. Salez et poivrez.
- Dans un saladier, fouettez énergiquement le mascarpone et le fromage blanc puis ajoutez-y le pesto. Mélangez bien.
- Pour finir
- Dressez votre tiramisu. Disposez les deux cercles de pain de mie au fond de la verrine. Recouvrez du mélange à base de mascarpone sur ½ cm environ. Puis ajoutez les petits légumes et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Sources : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1016400-tiramisu-aux-legumes-du-soleil-et-au-pesto>