



Entrées chaudes aux légumes

Poivrons aux anchois et mozzarella en barquette



50 min 10 min 40 min **0** **246**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poivrons aux anchois et mozzarella

2 **Poivron(s)**
200 g **Mozzarella**
4 **Filet(s) d'anchois**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 verre(s) **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Basilic**

Étape 1

Préparation des barquettes de poivrons

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Égoutter la mozzarella de son jus, la couper en tranches et réserver.
- 3 Il est important que la mozzarella soit bien égouttée, pour qu'elle ne relâche pas son jus lors de la cuisson. Les barquettes seraient détrempées.
- 4 Laver les poivrons et en éliminer la calotte supérieure.
- 5 Ôter les pépins et les filaments blancs et couper les poivrons en quartiers.
- 6 Poser les poivrons dans un plat allant au four.
- 7 Ajouter l'eau et couvrir le plat avec du papier aluminium.
- 8 Enfourner et faire cuire les poivrons pendant 20 minutes.
- 9 Au bout de ce temps, ôter le plat du four.

Étape 2

Finition des barquettes de poivrons et dressage

- 1 Placer les tranches de mozzarella sur les barquettes de poivron.

- 2 Couper les filets d'anchois en deux.
- 3 Mettre un demi filet d'anchois sur chaque tranche de mozzarella.
- 4 Baisser le four à 180°C (Th.6).
- 5 Enfourner à nouveau le plat, cette fois sans papier aluminium.
- 6 Faire cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue.
- 7 Servir les barquettes de poivrons chaudes. Accompagner de quelques feuilles de basilic frais.