

# Terrine poivron - pesto

## Entrée



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 211.667 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 1.0 u Poivron rouge
- 1.0 u Oeuf
- 250.0 gr mascarpone
- 60.0 gr Pesto

Une recette gouteuse qui pourra agréablement accompagner une simple salade.

### Etape 1:Préparation du poivron

Passer le poivron au four sur position grill jusqu'à ce que la peau noircisse. Puis peler le poivron et coupez en lanières de 2 cm de large.

### Etape 2: Préparation de l'appareil

Dans un saladier mélanger l'oeuf battu et le mascarpone. Saler et poivrer à votre convenance.

### Etape 3:Cuisson

Préchauffer le four à 180°C.

Graisser 6 grands moules à muffins et y répartir les lanières de poivron, puis garnir de 2 cuillère à café de pesto et couvrir avec l'appareil.

Cuire au four pendant 35-40 minutes.

Servir tiède ou froid avec une salade.