



Les plats principaux

Petits pains de l'empereur fourrés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pain de l'empereur
1 courgette (petits, en fines tranches)
4 cuillères à soupe de pesto rouge
poignée feuilles de basilic
200 grammes de mozzarella (en tranches)
1 poivron rouge

Méthode de préparation

Coupez le poivron en larges lamelles que vous mettez 10 minutes dans un four préchauffé à 220°. Entretemps cuisez les tranches de courgette dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunes. Coupez prudemment le dessus des petits pains et retirez la mie de la partie inférieure avec une petite cuillère

Déposez-y ensuite dans l'ordre les feuilles de basilic, la ½ de la mozzarella, les tranches de courgette, le poivron rôti et enfin le reste de la mozzarella. Terminez avec du pesto rouge et replacez fermement le dessus du petit pain. Placez encore les petits pains 10 minutes dans un four à 200°.

