

Mille feuilles de légumes et mousse au fromage frais



Voter pour cette recette:



Végétarien

🕒 prép. : 40 min.

👤 nb pers. : 4

Ingrédients

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 5 poivrons grillés à l'ail Hugo Reitzel
- 100 gr de fromage frais aux herbes
- ½ dl de crème 35% mg
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Déroulement

1. Taillez la courgette et l'aubergine en fiens tranches d'1½ cm, dans le sens de la longueur.
2. Grillez-les à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez et réservez.
3. Mélangez au fouet le fromage frais avec la crème puis fouettez comme pour une chantilly.
4. Egouttez les poivrons et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Mixez-en 2 avec un trait d'huile d'olive pour réaliser un coulis.
5. Montez le mille-feuilles en alternant les couches des différents légumes.
6. Servez avec la mousse de fromage frais ainsi qu'un trait de coulis de poivrons.

Conseils

Très bon également si vous remplacez le fromage frais aux herbes par du fromage de chèvre.

Vous pouvez également utiliser des poivrons frais. Pour les peler, vous trouverez la méthode [ici](#)