



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 poivrons rouges
- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 3 mozzarellas di Bufala
- Sel & poivre
- Huile d'olive extra vierge
- Pignons de pin
- 2 bottes de basilic
- Parmesan râpé

La cuisson des poivrons.

- Préchauffer le four à 200°.
- Laver les poivrons puis légèrement les arroser avec de l'huile d'olive.
- Placer dans un bac, puis mettre au four pendant 15 minutes environ.
- Retirer du four les poivrons et mettre un film alimentaire sur le bac puis laisser reposer.
- Une fois froids, enlever la peau et les graines des poivrons.

Les légumes à la plancha.

- Allumer la plancha thermostat 250°.
- Ensuite laver les aubergines et les courgettes puis les trancher dans la longueur d'une épaisseur d'environ 5 mm.
- Placer les tranches sur la plancha puis les retourner quand elles sont bien colorées (cuites).
- Conserver dans un saladier les tranches de courgettes et aubergines grillées et rajouter les poivrons épluchés.
- Légèrement assaisonner à votre convenance avec du sel et du poivre et un trait d'huile d'olive puis les conserver au froid.

Le pesto.

- Pour faire le pesto de basilic, il suffit de mettre dans un bol les feuilles de basilic, les pignons de pin, le parmesan râpé et un peu huile d'olive.
- Puis mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène (rajouter de l'huile d'olive si nécessaire).

Le dressage.

- Couper les boules de Mozzarella en fines tranches.
- Utiliser 4 cercles d'environ 5 cm de diamètre.
- Faire des couches jusqu'en haut en rajoutant des feuilles de basilic frais entre chaque couche :
 - Aubergine
 - Courgette
 - Poivron
 - Mozzarella
- Puis mettre un film alimentaire et conserver au frais.