



Fromage blanc aux légumes et basilic

09/09/2011 à 15h09

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de légumes (courgettes, aubergines, champignons)
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de poivrons grillés
- 200 g de fromage blanc battu à 20% de MG
- 2 cuillères à soupe de persil frais
- 4 feuilles de basilic frais ou surgelé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Lavez, puis coupez les légumes en petits dés;
- Faites-les revenir dans l'huile d'olive avec l'ail écrasé et le persil coupé, durant 10 minutes à feu doux;
- Pendant ce temps, égouttez les poivrons puis mixez-les avec le fromage blanc;
- Disposez une couche de légumes dans les verrines, recouvrez de fromage blanc aux poivrons et ainsi de suite;
- Décorez avec une feuille de basilic.