

# Pâtisson rôti poivrons et chèvre By Cath

 Cooking By Cath

Le pâtisson a une jolie forme et une magnifique couleur et il serait donc dommage de le découper alors qu'on peut le servir entier en l'utilisant et le présentant comme une marmite qu'on amène directement à table.

Il est ici garni d'un mélange de poivrons et de chèvre qui permettent d'en relever légèrement la saveur sans masquer le goût de sa chair légèrement sucrée qui évoque une saveur proche de celle de l'artichaut.

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !



  
Préparation  
20 min

  
Cuisson  
1 h 8 min

  
Durée totale  
1 h 28 min

 **Catégorie :** PLAT PRINCIPAL

 **Cuisine :** Cuisine légère - Hypocalorique - Végétarien

 **Nombre :** 6 personnes

 **MATERIEL**

◦ [ROBOT COMPANION](#)

◦ [ULTRABLADE](#)

◦ [MELANGEUR](#)

## INGREDIENTS

- 1 pâtisson (1 kg à 1.2 kg environ)
- 1 bûche de chèvre
- 3 poivrons (un rouge, un jaune et un vert)
- 1 [gousse d'ail](#)
- 1 oignon
- 3 c. à soupe [huile olive](#)
- 1/2 [tsp curry](#)
- 1/8 [tsp Cumin](#) ((+ quelques pincées pour l'intérieur))

## PREPARATION

### Étape 1

1. Couper le pédoncules des poivrons puis les couper en deux.
2. Oter toutes les graines puis les couper grossièrement.
3. Éplucher l'oignon ainsi que la gousse d'ail et [ôter son éventuel germe](#)
4. Couper grossièrement l'oignon.
5. Préchauffer le [four à 180°C](#)

### Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter les poivrons, l'oignon et l'ail
3. Fermer le couvercle et lancer le robot 15 secondes à la vitesse 12.

### Étape 3

1. Rassembler la préparation au centre de la cuve.
2. Refermer le couvercle et lancer une nouvelle fois le robot 10 secondes à la vitesse 12

### Étape 4

1. Ôter l'Ultrablade et le remplacer par le mélangeur.
2. Rassembler la préparation au centre de la cuve

