

poivrons farcis



purée de
pomme de terre
et
parais

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 4 poivrons
- 2 gousses d'ail
- 2 pomme de terre
- 2 panais
- 140 g de gruyère râpé
- 2 oignons
- 2 échalotes

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Enlever la queue des poivrons, couper leur tête pour faire un chapeau, enlever les pépins.
3. Placer les poivrons dans un plat, au four, pendant 10 minutes, puis retirer le plat du four.
4. Faire cuire les pommes de terre épluchés dans de l'eau bouillante pendant 15 min, puis les réduire en purée.
5. Couper en petits cubes le panais épluché, en rondelles l'échalote et l'oignon
6. Faire suer l'échalote et l'oignon dans une sauteuse, puis ajouter le panais.
7. Puis laisser cuire l'ensemble, pendant 10 minutes, à feu vif.
8. Couper l'ail et l'ajouter dans la sauteuse. Laisser cuire encore 10 minutes.
9. En fin cuisson, ajouter la purée de pomme de terre et le fromage râpé.
10. Farcir les poivrons avec la préparation et enfourner pendant 10 minutes à 180°C (thermostat 6)