



Poivrons farcis et fricassée de poivrons

Poivrons farcis (pour 4 personnes)

- 4 poivrons rouges
- 4 aubergines
- 100g de pecorino râpé
- 1 échalote hachée
- 2 oeufs
- 100g de mie de pain
- 2 gousses d'ail
- Un peu de piment rouge
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Cuisez les aubergines dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Prélevez la chair et mixez-la.

3/ Faites fondre l'échalote dans un filet d'huile avec l'ail haché et le piment. Ajoutez la chair d'aubergine et faites revenir.

4/ Hors du feu, ajoutez les oeufs battus, la mie de pain, la moitié du fromage et assaisonnez de sel et de poivre.

5/ Farcissez les poivrons coupés en 2, arrosez-les d'huile d'olive, saupoudrez avec le fromage restant et enfournez pendant 30'.



Fricassée de poivrons (pour 4 personnes)

- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron orange
- 300 gr de dés de tomates (en conserve)
- 100 g de lard fumé (1 tranche épaisse)
- 1 gros oignon émincé
- 300 g de saucisse au paprika (saucisse hongroise)
- 1 pincée de paprika
- Sel
- Poivre du moulin

- 1/ Enlevez les graines des poivrons, taillez-les en rondelles et blanchissez-les. Egouttez et réservez.
- 2/ Coupez le lard fumé en lardons et faites-les revenir doucement à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'oignon émincé et laissez cuire jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- 3/ Ajoutez alors les rondelles de poivrons, la saucisse taillée en rondelles et laissez bien dorer le tout.
- 4/ Ajoutez les tomates, salez, poivrez et saupoudrez de paprika. Continuez la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
- 5/ Servez la fricassée avec des pommes de terre nature et sortez les poivrons farcis du four.

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_poivrons-farcis-et-fricassee-de-poivrons?id=8773864&emissionId=5931