



POIVRONS FARCIS AUX POMMES DE TERRE ET AU BASILIC

pour 6 personnes

6 beaux poivrons corne de boeuf (poivrons banane au Québec) - 10 grosses pommes de terre à purée - 2 gousses d'ail pressées - 1 grosse botte de basilic frais ciselé - 1 jaune d'oeuf - 30g beurre doux - huile d'olive - sel - poivre - 85g parmesan - emmental râpé –
Peler et cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les assécher.

Pratiquer une incision sur toute la longueur de chaque poivron en conservant le chapeau. Retirer les graines. Blanchir les poivrons 5 minutes ou du moins jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les rafraîchir sous l'eau froide, les éponger et les réserver. Préchauffer le four à 200°.

Ajouter l'ail, le basilic, le jaune d'oeuf, le beurre et l'huile d'olive au goût. Saler et poivrer, ajouter le parmesan et bien mélanger.

Saler les poivrons, les farcir délicatement avec les doigts sur toute la longueur. Ranger dans le plat beurré, répartir de l'emmental râpé. Enfourner et cuire 45 minutes.



POIVRONS FARCIS AUX POMMES DE TERRE ET AU BASILIC

pour 6 personnes

6 beaux poivrons corne de boeuf (poivrons banane au Québec) - 10 grosses pommes de terre à purée - 2 gousses d'ail pressées - 1 grosse botte de basilic frais ciselé - 1 jaune d'oeuf - 30g beurre doux - huile d'olive - sel - poivre - 85g parmesan - emmental râpé –
Peler et cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les assécher.

Pratiquer une incision sur toute la longueur de chaque poivron en conservant le chapeau. Retirer les graines. Blanchir les poivrons 5 minutes ou du moins jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les rafraîchir sous l'eau froide, les éponger et les réserver. Préchauffer le four à 200°.

Ajouter l'ail, le basilic, le jaune d'oeuf, le beurre et l'huile d'olive au goût. Saler et poivrer, ajouter le parmesan et bien mélanger.

Saler les poivrons, les farcir délicatement avec les doigts sur toute la longueur. Ranger dans le plat beurré, répartir de l'emmental râpé. Enfourner et cuire 45 minutes.



POIVRONS FARCIS AUX POMMES DE TERRE ET AU BASILIC

pour 6 personnes

6 beaux poivrons corne de boeuf (poivrons banane au Québec) - 10 grosses pommes de terre à purée - 2 gousses d'ail pressées - 1 grosse botte de basilic frais ciselé - 1 jaune d'oeuf - 30g beurre doux - huile d'olive - sel - poivre - 85g parmesan - emmental râpé –
Peler et cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les assécher.

Pratiquer une incision sur toute la longueur de chaque poivron en conservant le chapeau. Retirer les graines. Blanchir les poivrons 5 minutes ou du moins jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les rafraîchir sous l'eau froide, les éponger et les réserver. Préchauffer le four à 200°.

Ajouter l'ail, le basilic, le jaune d'oeuf, le beurre et l'huile d'olive au goût. Saler et poivrer, ajouter le parmesan et bien mélanger.

Saler les poivrons, les farcir délicatement avec les doigts sur toute la longueur. Ranger dans le plat beurré, répartir de l'emmental râpé. Enfourner et cuire 45 minutes.