



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Poivron farci au boudin noir et ses pommes .



Ingrédients :

- 1 boudin noir aux oignons
- 1 gros œuf
- 1 poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons sauciers
- 2 pommes de terre moyennes
- 2 tranches de pains de mie
- 30 g fromage de brebis
- 6 c.à.s de lait
- Cannelle, cumin, poivre gris

- Peler et couper en dés les pommes et pommes de terre
- Hacher finement les oignons et les gousses d'ail
- Cuire à la poêle le boudin avec les oignons et ails hachés, les pommes, et pommes de terre
- Épicer avec de la cannelle sur les pommes et du cumin sur le boudin
- Rajouter le fromage de brebis émietté
- Imbiber 2 tranches de pain de mie avec le lait
- Une fois boudin cuit, laisser refroidir, le mixer finement avec les autres ingrédients de la poêle
- Couper le poivron à 1 cm du haut du pédoncule
- Retirer et nettoyer tout l'intérieur du poivron, retourner le poivron pour l'égoutter
- Préchauffer le four à 180°C th 6
- Mettre le poivron et son pédoncule sur un plat au four, pour l'assécher le temps du préchauffage
- Dans un saladier, malaxer la préparation mixée avec les tranches de pain de mie émiettées
- Dans un bol battre l'œuf en omelette, poivrer
- Bien malaxer le tout, puis rajouter la base d'œuf par-dessus cette préparation
- Déposer la farce à l'intérieur du poivron refroidi
- Placer le poivron dans un plat allant au four avec un peu d'eau au fond
- faire cuire à 180°C pendant environ 40 minutes

