POIVRON FARCI

Recette française

Pour tous les jours

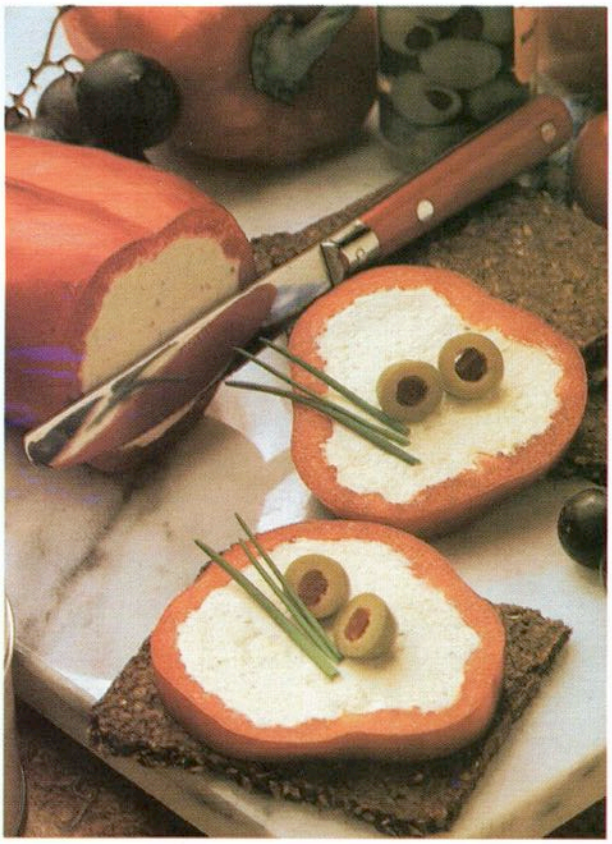
Court
Temps de préparation

Aucun
Temps de cuisson

Degré de facilité

Dépense à prévoir

Valeur diététique



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 beaux poivrons rouges.
- 4 cuillerées à soupe de beurre ramolli.
- 200 g de fromage blanc.
- 75 g de roquefort émietté.
- 8 tranches de pain noir.
- 8 à 10 olives farcies aux piments.
- Un petit bouquet de ciboulette.
- Tabasco.
- Poivre blanc du moulin.
- Sel.

LA RECETTE

1. Lavez et séchez les poivrons. Coupez la base, du côté de la queue, et enlevez les graines de l'intérieur ainsi que les parties blanchâtres, sans endommager l'extérieur.

2. Travaillez le beurre à la fourchette jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajoutez-y le fromage blanc et mélangez bien, puis incorporez au mélange le roquefort émietté. Remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Assaisonnez-le de sel et de poivre et relevez d'une goutte de tabasco.

3. Farcissez les poivrons de ce mélange au fromage. Tassez bien et mettez les poivrons farcis à refroidir dans le réfrigérateur durant 2 heures.

4. Pendant ce temps, préparez les tranches de pain noir et la garniture : coupez les olives farcies en deux. Lavez, séchez et coupez la ciboulette.

5. Peu de temps avant de servir, coupez les poivrons avec un couteau bien tranchant en 8 anneaux au moins.

6. Déposez les anneaux sur les tranches de pain et garnissez-les. Recoupez les parties des tranches de pain qui dépassent, de façon à ce qu'on ne voit plus le pain.

VARIANTE

Variante. Remplacez le pain noir par du pain de seigle ou du pain de campagne légèrement grillé. Évitez le pain de mie pour toasts dont la saveur est trop banale pour cette entrée.

LES CONSEILS DU CHEF

Une autre méthode plus rapide, si vous manquez de temps : coupez les poivrons en anneaux, appuyez-vous sur une planchette et remplissez-les du mélange au fromage. Lissez le dessus avec le plat d'un couteau et servez immédiatement.

L'originalité de ce hors-d'œuvre fait aussi merveille dans le décor d'un buffet froid.

LES VINS OU LES BOISSONS



Un vin rouge léger.