

Le poivron farci royal Un poivron plus que généreusement farci.

Ingredientien:

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de céleri
- 225 g de noix
- 2 poivrons rouges
- 2 œufs
- 100 g de Brugge d'Abbaye Prior en cubes
- ½ c à c d'herbes de Provence
- ½ c à c de marjolaine
- 25 g de Brugge Beure
- poivre
- sel

Préparation:

Préchauffez le four à 200°C. Epluchez l'oignon et l'ail et hachez-les finement ainsi que les noix et le céleri.

Coupez les cubes de Brugge d'Abbaye Prior en plus petits morceaux. Cassez les œufs et battez-les légèrement.

Mélangez les œufs, le fromage d'Abbaye Prior, l'ail, l'oignon, les noix et le céleri. Assaisonnez avec les herbes de Provence, la marjolaine, poivre et sel.

Découpez le dessus des poivrons et farcissez-les avec le mélange. Graissez un plat à four avec le beurre de ferme. Déposez les poivrons dans le plat et glissez-le au four pour 35 minutes.

Saupoudrez d'encore un peu de Fromage d'Abbaye avant de servir.

1,2,3, FROMAGE !

2 personen

45 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/le-poivron-farci-royal-un-poivron-plus-que-generousement-farci>