

Poivrons pointus farcis au Brugge Vieux et pommes de terre

Ingredienten:

- 1 oignon pelé
- 2 gousses d'ail épluchées
- filet d'huile d'olive
- 340 g de pommes de terre cuites
- 200 g de Brugge Vieux sans la croûte
- 4 œufs
- 2 c. à c. d'herbes de Provence
- ½ c. à c. de sel marin fin
- poivre noir du moulin
- 4 c. à s. de pignons de pin
- 100 g de roquette

À servir

salade de tomates

Préparation:

1. Préchauffez le four à 200 C.
2. Coupez le cœur des poivrons pointus, coupez en deux et épépinez.
3. Hachez l'oignon et écrasez l'ail. Faites-les revenir dans l'huile d'olive et laissez refroidir.
4. Découpez les pommes de terre en dés et broyez finement le Brugge Vieux.
5. Battez les œufs et mélangez-les avec les pommes de terre, le Brugge Vieux, l'oignon et l'ail. Incorporez-y les herbes de Provence, le sel marin et un peu de poivre noir du moulin.
6. Disposez les poivrons pointus dans un plat allant au four légèrement graissé. Remplissez-les du mélange d'œufs. Parsemez les pignons de pin.
7. Enfourez et cuisez 20 minutes à point.
8. Garnissez de roquette et servez avec une salade de tomates.

4 personen

45 min

Plat principal

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/poivrons-pointus-farcis-au-brugge-vieux-et-pommes-de-terre>