QUE FAIRE AVEC…

… 500 g de **Poivron** ?

Lasagnes aux poivrons (4 personnes)

- Couper **un oignon** en petits cubes et les faire revenir dans **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**.
- Laver, épépiner et couper les poivrons en petits carrés et les ajouter à l'oignon. Laisser cuire jusqu'à ce que les poivrons noircissent. Assaisonner à son goût. Il est possible d'ajouter une courgette coupée en rondelles.
- Quand les poivrons et l'oignons commencent à dorer, ajouter **une tomate** coupée en petits morceaux.
- Dans une poêle, faire cuire **300 g de viande de bœuf hachée**, salée et poivrée.
- Ajouter la viande cuite et la sauce tomate aux légumes et bien mélanger. On peut ajouter un peu de gruyère râpé au mélange.
- Tapisser le fond d'un plat à gratin de **feuilles de lasagne**, ajouter une couche du mélange précédent, **du gruyère râpé (50 g)**, encore des feuilles de lasagnes, du mélange, gruyère, etc. Jusqu'à ce qu'il ne reste plus de préparation. Ajouter une dernière couche de feuilles de lasagnes, éventuellement une **sauce béchamel** et recouvrir avec du gruyère râpé (avant de mettre au four, vérifiez qu'aucun morceau de lasagne n'est à l'air libre... Elles doivent être intégralement recouvertes de sauce, sinon les morceaux qui dépassent ne cuisent pas!).
- Faire cuire à environ 200°C pendant 20 à 25 minutes, ou plus si les lasagnes ne sont pas cuites.

* * *

Poivrons farcis à la merguez (4 personnes)

- Vider **10 merguez** et les écraser. Les mélanger à **2 tomates** coupées en petits dés, et à **un oignon** émincé.
- Couper les poivrons au niveau des chapeaux, et vider les pépins.
- Remplir les poivrons du mélange merguez / tomates / oignon.
- Mettre au four, thermostat 7 (210°C), pendant 35 mn environ.
- A déguster accompagné de riz et de sauce tomate.

* * *

Piperade de poivrons

- Laver, épépiner les poivrons, les couper en lamelles.
- Dans une cocotte, faire chauffer **2 cuillères à soupe d'huile d'olive** et mettre à dorer **2 oignons** émincés. Ajouter ensuite les poivrons aux oignons. Mélanger.
- Ajouter **1 boite de tomates pelées**, ½ verre d'eau, **2 gousse d'ail** pelées et écrasées, du sel, du poivre, **2 à 3 branches de thym** et **deux feuilles de laurier**. Mélanger à nouveau.
- Cuire à feu doux 20 minutes, puis adoucir avec **1 cuillère à soupe de sucre** au besoin.
- Ce plat accompagne des oeufs brouillés ou une omelette aux fines herbes.

* * *

Velouté aux poivrons et au « boursin »

- Couper finement les poivrons, **2 oignons** et **2 pommes de terre**.
- Dans une cocotte-minute, verser eau, poivrons, oignons, pommes de terre, et **2 cubes de bouillon de volaille**. Laisser cuire 10 à 15 mn.
- Mixer le tout avec **un fromage aux herbes type « boursin »** et rajouter de l'eau si nécessaire.

* * *

Sorbet au poivron

- Découper les poivrons en morceaux en éliminant bien les pépins. Couvrir d'eau, ajouter **1/2 bouillon de volaille** et **une cuillère à soupe de sucre**. Faire cuire à feu moyen une quinzaine de minutes.
- Mixer et passer au chinois afin d'éliminer tous les résidus de peau. Ajouter **10 cl de crème fraîche**. Rectifier assaisonnement en fonction. Mixer, puis placer au congélateur une nuit.

* * *

Tarte Tatin aux poivron

- Laver les poivrons (idéalement 1 vert, 1 jaune et 2 ou 3 rouges pour la couleur), ôter les graines et les couper en lamelles. Peler et émincer **300 g d'oignons**.
- Dans une poêle, faire revenir à feu moyen les oignons avec **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**. Quand l'oignon devient transparent, ajouter les poivrons et les faires cuire environ 8 min à feu doux. Ajouter **1 cuillère à soupe de sucre** pour faire caraméliser le mélange, remuer et retirer du feu.
- Recouvrir un plat à tarte de **papier sulfurisé**. Etaler le mélange d'oignons et poivrons sur le papier. Saler et poivrer.
- Couper **175 g de camembert** en fines tranches et le répartir sur toute la surface des légumes. Fermer avec **une pâte brisée**. Bien refermer les bords et faire un trou au milieu de la pâte pour l'empêcher de gonfler.
- Faire cuire 30 à 40 min dans un four à 180°C. Il est possible que les poivrons rendent un peu d'eau pendant la cuisson au four. Dans ce cas, enlever l'excès de liquide avant de retourner la tarte Tatin sur un plat.

Il est possible de réaliser cette recette en remplaçant les poivrons par des aubergines, des courgettes, ou un mélange des trois légumes.

* * *

Poivrons à l'huile

- Passer les poivrons au grill du four pendant 10 min. Puis, ôter la peau et découper en lanières de 3 cm de large.
- Disposer dans une cocotte en verre en alternant les couleurs (si possible…) et en répartissant des **herbes de Provence**. Arroser d'**huile d'olive** jusqu'à ce que les poivrons soient recouverts.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur au moins 24h.

Cette préparation peut être servie en tapas, ou accompagner un plat de poisson ou de viande blanche grillée. Elle peut être conservée plusieurs jours au frais.

* * *

Curry de lentilles aux poivrons (4 personnes)

- Faire cuire **180 g de lentilles** dans une cocotte avec 60 cl d'eau pendant 25 min.
- Laver et épépiner les poivrons. Les couper en lamelles, puis les ajouter dans la cocotte avec **40 cl de lait de coco** et **2 cuillères à soupe de curry**. Mélanger et faire cuire 5 min supplémentaires. Saler et poivrer.
- Ajouter **2 branches de coriandre fraîche** coupée aux ciseaux.

* * *

Riz sauté aux noix de cajou

- Faire cuire **200 g de riz** à l'eau bouillante salée.
- Dans une poêle, faire revenir dans l'huile un poivron et **une courgette** coupés en morceaux avec **6 gousses d'ail** haché grossièrement. Laisser cuire 15 min en remuant, puis ajouter le riz, **8 cuillères à soupe de sauce soja** et **125 de noix de cajou salées**.
- Faire cuire 10 min de plus en remuant. Servir sans attendre, en versant éventuellement 5 **à 10 cl de lait de coco** sur le mélange.

* * *

Crème de poivron au chorizo (3 personnes)

- Laver les poivrons, les épépiner, puis les couper en quatre.
- Éplucher **un oignon** et **une gousse d'ail**, puis les couper grossièrement.
- Faire cuire dans **300 ml d'eau** les poivrons, l'oignon, l'ail, **50 g de chorizo** (pas trop relevé), **une cuillère à café de paprika**.
- En fin de cuisson, ajouter **60 ml de crème fraîche liquide**. Saler et mixer.
- Servir chaud ou froid.

La moitié des poivrons peut être remplacée par des tomates

* * *