

Poivrons farcis à la merguez, oignons verts, pâtes, fêta et marjolaine

Ma petite invention de la semaine...



Ingrédients

- 12 à 15 petits poivrons verts
- 5 oignons verts
- 150 g de pâtes en forme de "perles"
- 4 merguez (ici celle de notre AMAP en Camargue... Les Pujol)
- 100 g de fêta
- 1 oeuf
- Huile d'olive
- Quelques belles branches de marjolaine
- Sel et poivre

Prélevez la chair des merguez en enlevant la peau. Faites cuire à feu modéré avec les oignons verts émincés (vert compris). Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes sur feu doux.

Pendant ce temps coupez les poivrons en deux et épépinez-les.

Une fois que la chair des merguez est bien cuite ajoutez les pâtes en forme de "perles". Mélangez sans arrêt jusqu'à absorption de l'eau. Ajoutez environ 50 ml d'eau, mélangez le temps que les pâtes absorbent l'eau. Procédez ainsi jusqu'à ce que les pâtes double de volume. Ajoutez un oeuf battu mélangé à la fêta émiettée. Assaisonnez. Ajoutez quelques feuilles et fleurs de marjolaine.

Répartissez la farce dans les demis poivrons que vous déposerez dans un grand plat à cuisson. Versez un verre d'eau (environ 250 ml) dans le plat puis recouvrez-le de papier aluminium. Faites cuire à 180°C pendant 45 minutes. Retirez le papier aluminium et faites gratiner à 210-220°C le temps qu'une croûte dorée se forme sur le dessus.

Avant de servir décorez de fleurs et feuilles de marjolaine (ici deux variétés cueillies le jour même).

Un délice!



Mes suggestions

- Ces poivrons farcis se congèlent à merveille.
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-poivrons-farcis-a-la-merguez-oignons-verts-pates-feta-et-marjolaine-59348521.html>