

FAR SALE AUX TROIS POIVRONS



Facile

Préparation: 15 - 20 mn

Cuisson: 50 mn (5 + 45)

Pour 8 personnes:

3 poivrons (1 rouge - 1 vert - 1 jaune)

2 petits oignons nouveaux émincés

1 càs d'huile d'olive

60 g de pignons torréfiés

100 g de ricotta

4 œufs

200 g de farine

50 cl de lait

2 càc de crème fraîche

1 sachet de levure

50 g de parmesan

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Laver les poivrons, enlever les graines et les pédoncules, les émincer finement.

A feu moyen, dans l'huile d'olive, faire revenir les oignons sans coloration. Ajouter le poivron vert et cuire pendant 2 minutes. Dans la même poêle, continuer avec le poivron rouge pendant 2 minutes aussi et terminer avec le jaune pendant une minute seulement. Assaisonner et réserver.

Au robot ou au batteur à vitesse moyenne, mélanger pendant au moins 5 mn tous les ingrédients restants, sauf les pignons.

A la spatule, incorporer les poivrons tiédés et les pignons. Vérifier l'assaisonnement, beurrer le moule si nécessaire et enfourner pour 45 minutes environ.