




Poivrons farcis et purée printanière

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

4 poivrons
huile d'olive
1 oignon (émincé)
500 grammes de poulet haché
sel et poivre
2 gousses d'ail (émincées)
1 poignée d'olives (émincées)
125 grammes de tomates cerises (coupées en quartiers)
120 grammes de feta (émiettée)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 kilogramme de pommes de terre (farineuses)
50 grammes de beurre
2 décilitres de lait entier
noix de muscade
2 poignées de pousses d'épinards
1 tasse de petits pois surgelés (décongelés)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les poivrons en deux et épépinez-les. Arrosez l'intérieur des poivrons d'huile d'olive. Disposez les moitiés de poivrons sur une plaque de cuisson et laissez-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Dans une grande poêle, faites blondir l'oignon. Ajoutez la viande hachée et faites-la cuire en l'égrenant. Salez et poivrez bien. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Retirez la poêle du feu. Ajoutez les olives, les tomates cerises, la feta et le persil plat. Farcissez les moitiés de poivrons de mélange et remettez au four. Poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.



- 3.** Épluchez les pommes de terre, faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Réduisez les pommes de terre en purée avec le beurre et le lait. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Ajoutez les épinards et les petits pois surgelés. Remettez-les sur le feu et mélangez bien jusqu'à ce que les épinards et les petits pois soient cuits.

- 4.** Accompagnez les poivrons farcis de purée.