

RECETTE CUISINE des GONES

Poivron farci à l'andouillette



Ingredients :

1 andouillette,
1 poivron vert ou rouge,
vin blanc sec,
2 feuilles de laurier.

Recette:

Coupez le poivron en deux et videz-le les graines.

Dépouillez l'andouillette et coupez-la en deux, farcissez-en les demis poivron.

Arrosez d'un peu de vin blanc de la même provenance géographique que l'andouillette.

Couvrez d'une feuille de laurier.

Posez les demis poivrons farcis dans un plat à four avec un peu d'huile d'olive et enfournez à 180° pour 45 minutes.

Arrosez le fond du plat avec un peu d'eau de temps en temps.

Couvrez d'une feuille de papier alu pour les 15 dernières minutes.

servir chaud

Bon Appétit

