

Poivrons farcis et gratinés au Gruyère

Pour 4 personnes.

10 minutes de préparation
et 45 minutes de cuisson.

Ingédients

1/4 tasse de beurre – 2 c. à soupe de farine –
500 ml de lait – 2 tasses de gruyère râpé
4 poivrons orangés, rouges, jaunes ou verts,
au goût, préalablement blanchis – 1 kg de poulet, haché – 2 gousses d'ail, hachées
– 1 oignon, haché – 4 tomates italiennes, coupées en dés (épépinées) – 1/2 tasse
d'olives noires, hachées – 3 c. à soupe de basilic frais, finement ciselé – 125 ml de
bouillon de poulet – Sel et poivre frais moulu, au goût

Préparation

Dans une casserole, faire fondre la moitié du beurre. Y ajouter la farine et faire cuire
2 minutes en remuant. Ajouter le lait et poursuivre la cuisson en fouettant environ
10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et homogène. Incorporer la moi-
tié du fromage et poursuivre la cuisson 2 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit on-
ctueuse. Réserver. Couper les poivrons en deux sur la longueur et nettoyer l'intérieur.
Réserver. Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand poêlon, faire fondre le reste du
beurre et y faire revenir le poulet haché environ 5 minutes en remuant. Ajouter l'ail
et l'oignon, et poursuivre la cuisson 2 minutes. Ajouter les tomates et les olives. Pour-
suivre la cuisson 5 minutes. Incorporer la sauce au fromage et le basilic. Saler et poi-
vrer. Retirer du feu et laisser tiédir. Farcir les poivrons avec le mélange de poulet. Dé-
poser les poivrons farcis dans un plat allant au four et les recouvrir avec le reste du
fromage. Verser le bouillon de poulet tout autour des poivrons et faire cuire au four
environ 20 minutes.

