

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Accompagnements

Poivrons rouges farcis au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 4 poivrons rouges
- ✓ 200 g de riz basmati
- ✓ 150g de Bleu de Gex
- ✓ 25 cl d'huile d'olive
- ✓ 100 g de crème épaisse
- ✓ 1 bouquet de menthe
- ✓ 20 g de feuilles de livèche¹
- ✓ 1 pincée de cumin
- ✓ Sel

Préparation

Laver les poivrons. Les couper au 3/4 et les épépiner. Garder l'extrémité coté queue pour la décoration. Saler et poivrer l'intérieur.

Mixer le Bleu de Gex que vous aurez laissé à la température de la pièce avec la crème, les feuilles de livèche, quelques feuilles de menthe et 10 cl d'huile d'olive. Mélanger cette préparation au riz en veillant à ce que les grains soient bien enrobés.

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Farcir les poivrons et arroser du restant d'huile et d'un peu d'eau. Ajouter le bouquet de menthe. Saler, poivrer l'ensemble et recouvrir d'un papier d'aluminium. Cuire 1h30 environ, en veillant à ce qu'il y ait assez de jus dans le plat. Arroser régulièrement.

Ajouter la partie du poivron avec la queue et laisser cuire encore 30 minutes en baissant le four à 150° (thermostat 5). Au terme de la cuisson, servir en nappant avec le jus. On peut aussi les déguster froids.

Recette de Jocelyne LOTZ CHOQUART, Chef au Mungo Park à Besançon

¹ La livèche est une grande plante vivace, herbacée qui dégage un parfum assez prononcé de céleri. Ses feuilles et parfois ses graines ou ses racines accompagnent les potages, les sauces, les ragoûts, les pommes de terre ou les crudités.

