

Poivrons farcis aux maquereaux



80min



4 pers.

Ingrédients

- 2 boîtes de filets de maquereaux à la moutarde Bio
- 2 poivrons
- 1 oignon
- 500g de pommes de terre
- 2 oeufs
- 50g de gruyère râpé
- Persil
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffer le four à 175°.
- Laver les poivrons, les couper le sens de la longueur, et les évider.
- Émincer l'oignon et le faire cuire à la poêle dans un peu d'huile d'olive.
- Y ajouter les filets de maquereaux, ainsi que quelques brins de persil ciselés.
- Faire cuire les pommes de terre à l'eau et les écraser en purée. Une fois les pommes de terre refroidies, y ajouter les œufs, saler et poivrer puis mélanger.
- Ajouter le mélange à base de maquereaux dans la purée et mélanger à nouveau.
- Remplir les poivrons de la farce obtenue.
- Saupoudrez les poivrons de gruyère râpé.
- Enfourner pendant 40 minutes.
- Déguster !