

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Repos : 6 heures
Cuisson : 45 minutes

Votre marché

2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
2 poivrons verts
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
30 cl de coulis de tomate
2 brins de basilic
1 botte de ciboulette

Pour la brandade :

800 g de filet de morue
15 cl de lait
15 cl d'huile d'olive
3 gousses d'ail
1 pomme de terre cuite
Sel, poivre

◀ Poivrons farcis à la brandade ▶

1. Pour la brandade, dessalez la morue 6 heures, côté peau vers le haut, dans une passoire trempée dans l'eau froide et renouvelez plusieurs fois.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 7). Epluchez les gousses d'ail. Faites chauffer le lait. Ecrasez la pomme de terre.
3. Dans une casserole, faites cuire la morue recouverte d'eau froide : portez à ébullition, pochez 5 minutes à feu doux puis égouttez.
4. Emiettez et pilez la morue avec l'ail. Ajoutez le lait et l'huile d'olive en les alternant pour avoir une préparation épaisse. Incorporez, si nécessaire, la pomme de terre et rectifiez l'assaisonnement.
5. Faites noircir les poivrons lavés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 20 minutes puis réservez-les 10 minutes dans un sac en plastique. Ouvrez-les soigneusement sur un côté. Retirez la peau et les pépins puis remplissez-les de brandade. Refermez les poivrons à l'aide de brins de ciboulette.
6. Placez les poivrons dans un plat et enfournez 15 minutes.
7. Servez ces poivrons farcis chauds ou froids, décorés de basilic et accompagnés du coulis de tomates.