

Poivrons d'Ampuis farcis aux légumes

12 poivrons d'Ampuis
2 petites courgettes jaunes
1 courgette verte
1 oignon violet
2 gousses d'ail frais
1 petite branche de céleri
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de pesto
4 feuilles de sauge
3 brins de sarriette
1 tige de fenouil en fleur
Sel fin et poivre du moulin

Taillez les courgettes jaunes et la courgette verte en très petits dés. Faites de même avec l'oignon violet et la branche de céleri. Hachez finement l'ail.

Dans une poêle, avec l'huile d'olive, faites suer tous ces dés de légumes pendant une dizaine de minutes en remuant sans cesse. Assaisonnez de sel et de poivre. Laissez refroidir avant d'incorporer le pesto.

Décalottez les poivrons d'Ampuis et rincez-les sous un filet d'eau fraîche pour les débarrasser des graines. Salez légèrement l'intérieur des poivrons et garnissez-les avec la farce de courgettes.

Coupez les feuilles de sauge en deux ou trois, parsemez-les dans le fond d'un plat avec les brins de sarriette et les sommités de fenouil en fleurs. Déposez les poivrons d'Ampuis farcis et enfournez 15 minutes à 200°C. Servez en accompagnement d'un gigot rôti, d'un poulet ou d'un rosbif.

