



CHAUSSONS AUX POIVRONS

NIVEAU
Difficile

TEMPS DE PRÉPARATION
40 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingrédients

- 8 poivrons verts (ou 4 rouges et 4 verts)
- 6 gousses d'ail
- 3 rouleaux de pâtes brisées
- 3 c.à.s de margarine
- 2 c.à.s de d'huile de tournesol (ou huile d'arachide)
- 1/2 tasse d'eau
- sel
- poivre

Par



LES ÉTAPES

- 1.** Lavez les poivrons. Coupez-les en deux et enlevez les pépins. Coupez chaque moitié en lamelles assez fines.
- 2.** Dans une poêle assez profonde, mettez 2 grosses cuillères à soupe de margarine et 2 grosses cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou d'huile d'olive). Versez les poivrons en lanières dans la poêle, à feu vif. Découpez l'ail en tous petits morceaux, ajoutez-le dans la poêle avec les poivrons. Salez et poivrez.
- 3.** Au bout de 15 minutes de cuisson, baissez la flamme du gaz (presque au minimum), et ajoutez le 1/2 verre d'eau. Laissez cuire encore 20 minutes, tout en remuant fréquemment à l'aide d'une spatule en bois.
- 4.** Sortez la plaque du four, et préchauffez votre four 15 mn thermostat 6 à 15 minutes. Déroulez les 3 rouleaux de pâte et étalez chacun d'eux sur le plan de travail. A l'aide d'un bol renversé (type bol à déjeuner), découpez 4 ronds de pâte dans chacun des 3 rouleaux de pâtes étalées.
- 5.** Quand les poivrons sont tièdes, posez sur chaque rond de pâte 2 grosses cuillères de poivrons, puis refermez chaque rond de pâte de manière à former un chausson. Prenez soin de bien refermer les bords (pour cela, mouillez le bout de vos doigts avec de l'eau et pressez bien sur les bords de la pâte).
- 6.** Couvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Puis déposez délicatement chaque chausson sur la plaque en ne les serrant pas trop. Mettez la plaque au four à mi-hauteur, thermostat 6. Laissez cuire 25 mn. Dégustez tièdes ou froids. Bon appétit !