

Peperoni con la mollica en tuto vidéo

Même si la cuisine méditerranéenne jouit d'une grande popularité chez nous, il y a certains plats qui sont encore très peu connus. Aujourd'hui, nous découvrons une recette à base de poivrons à la consistance unique.

L'astuce pour obtenir cette consistance est de saupoudrer les légumes de chapelure, qui s'imprègne ensuite des différents arômes en cuisant au four. Les peperoni con la mollica se préparent en un tour de main et sont parfaits pour accompagner les grillades, le poisson ou tout simplement comme antipasto.

Astuce contre le gaspillage alimentaire: le pain rassis, notamment les ballons ou les petits pains, est idéal pour préparer soi-même de la chapelure. Pour cela, cassez le pain en morceaux grossiers et passez-les au mixeur. Comme la chapelure maison est plus fine que la chapelure achetée, la texture de ce plat aux poivrons devient plus «pâteuse», ce que nous avons beaucoup apprécié. Cependant, ce n'est pas du goût de tout le monde et il vaut alors mieux s'en tenir à la version achetée.

- 5-6 poivrons moyens, couleur au choix
- 2 gousses d'ail, pressées
- 0,6 dl d'huile d'olive
- 2 ½ cs de câpres, bien égouttées
- 1 ¼ cc de sel
- un peu de poivre
- 50 g de chapelure ou 60 g de pain très sec
- 7 g ou une petite poignée de feuilles de basilic frais, grossièrement hachées

1. Lavez les poivrons, épépinez-les, coupez-les en grosses lanières et placez-les dans un plat à gratin.
2. Ajoutez l'ail, l'huile d'olive, les câpres, le sel et le poivre, mélangez bien le tout et faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés, chaleur supérieure et inférieure.
3. Pendant ce temps, si vous utilisez du pain sec, cassez-le grossièrement, puis passez-le au mixer pour obtenir de la chapelure.
4. Sortez brièvement les poivrons du four, ajoutez $\frac{3}{4}$ de la chapelure et le basilic. Mélangez bien et renfouez pour 20 minutes. Ressortez ensuite le plat, saupoudrez-le avec le reste de chapelure et remettez au four à 200 degrés pendant 10 minutes.

Temps de préparation: 15 minutes, plus environ 50 minutes de cuisson



Epicuro Salice Salentino DOP Aged in Oak

Robe rubis aux reflets tuilés. Nez de fruits secs et de compote. Bouche pleine et harmonieuse, aux tanins ronds. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)