

Poivrons végétariens

Pour 6 personnes :

- 2 poivrons jaunes 450 gr
- 2 poivrons rouges 450 gr
- 2 poivrons verts 450 gr
- 150 gr de Grana ou parmesan
- 75 gr d'emmental
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 4 brins de persil
- 500 gr de pommes de terre primeur
- 40 ml d'eau
- 8 œufs
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 8 tomates cerise
- 50 gr de chapelure



Laver les poivrons, couper les chapeaux en les mettant de côtés et les épéminer avec *l'Evideur du Click série*. Râper le Grana et l'emmental avec le *Cône à poudre Adapta Chef*, au-dessus du *Ravier 600 ml*. Eplucher les échalotes et l'ail, hacher avec le persil effeuillé dans le *Turbo Tup*. A l'aide de *l'AdaptaCoup' 10mm*, faire des cubes avec les pommes de terre lavées et épluchées. Les mettre dans le *Micro Cook rond 2.25L* avec 15 ml d'eau et faire cuire 6 mn à 800 watts, en mélangeant à mi-cuisson. Faire préchauffer le four en chaleur tournante, th.6/180°C.

Dans le *Shaker*, mélanger les œufs, 15 ml d'huile d'olive, le reste d'eau, le sel et le poivre. Dans le *Bol batteur 3L*, mettre les cubes de pommes de terre, les fromages râpés, le contenu du *Turbo Tup*, les tomates cerise coupées en 4, la chapelure, le contenu du *Shaker* et bien mélanger à la *Spatule silicone*. Poser les poivrons dans *l'Ultra Pro 5.7L*, les remplir aux $\frac{3}{4}$ avec la préparation du *Bol batteur* et couvrir chaque poivron de son chapeau. Assaisonner, verser le reste d'huile d'olive, couvrir et faire cuire environ 1h30 dans le four préchauffé.