

## Poivron Cocotte au Lard



Suggestion de présentation

2 beaux poivrons

- 3 tomates
- 20 gr de lardons fumés
- 1 petite carotte
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 tranches fines de poitrine fumée
- 2 oeufs frais
- fleur de sel, poivre du moulin

Laver tous les légumes. Placer les poivrons sous le gril du four, les griller sur toutes les faces, les réserver dans un sac plastique. Griller les tranches de poitrine, réserver et remettre le four en position chaleur tournante. Monder, épépiner et concasser les tomates, réserver. Mixer ensemble l'échalote, les lardons blanchis, la carotte; suer ce mix dans une casserole à l'huile d'olive, ajouter la tomate concassée avec une feuille de laurier, une brindille de thym et la gousse d'ail. Mijoter à couvert une vingtaine de minutes. Peler les poivrons, couper le haut dans la circonférence, les évider, assaisonner la base.

Retirer le laurier, thym et l'ail de la fondue de tomates, l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. J'ai mis mes poivrons dans une empreinte silicone demi-sphère pour bien les maintenir, mais l'idée n'est pas à retenir car pour les retirer... bonjour !!! Autant les mettre sur une plaque directement, c'est plus facile. Garnir les poivrons de fondue de tomates, d'une quenelle de cream cheese; clarifier les oeufs ne mettre que le blanc d'oeuf et réserver le jaune dans une coupelle. Cuire à four chaud 200°C, dès que le blanc est pratiquement cuit ajouter au centre le jaune d'oeuf et cuire à nouveau 2 minutes, mettre sur la plaque les tranches de poitrine à chauffer. Dresser sur assiette, assaisonner l'oeuf de fleur de sel et de poivre du moulin, déposer dessus comme une anse, la poitrine grillée.