



Les plats principaux

Potée aux poivrons avec chipolata

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes tomates en cubes (en boîte)
120 grammes de mascarpone
600 grammes chipolata
2 jeunes oignons (en anneaux)
3 piments pointus (rouges)
1 bouquet de thym
1 tomate (en dés)
1 poivron jaune
2 gousses d'ail
1 poivron vert
2 échalotes
1 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 feuille de laurier
huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Coupez les poivrons en lamelles. Ciselez les échalotes et pressez l'ail. Cuisez les chipolatas bien brunes dans de l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle. Dans la même poêle mettez maintenant les échalotes que vous cuisez en mélangeant. Ajoutez les lamelles de poivrons et cuisez encore 2 minutes.

Incorporez les dés de tomate aux poivrons. Ajoutez le thym et le laurier puis assaisonnez avec le paprika en poudre, le poivre de Cayenne et du sel. Déposez les chipolatas entre les poivrons et faites mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

2 minutes avant la fin du temps de cuisson incorporez le mascarpone à la potée en mélangeant. Terminez avec les cubes de tomates, les jeunes oignons et des brins de thym.

