



## Poivrons de couleurs farcis de style arequipeño



### Ingrédients

#### Pour les poivrons farcis :

- 3 poivrons de différentes couleurs.
- 100 gr. de viande de porc finement hachée.
- 100 gr. de bœuf finement haché finement.
- 1 c. à soupe de pâte de piment panca (aji panca).
- 1/2 oignon haché.
- 2 gousses d'ail.
- Huile QS.

- 2 c. à soupe d'arachides hachées.
- 3 u. d'olives noires hachées et 3 u. d'olives noires pour décorer.
- 2 blancs d'œufs cuits.
- 1 c. à soupe de raisins secs dorés trempés dans l'eau chaude.
- 1 c. à thé de « huacatay » haché et feuilles entières pour décorer.
- Cumin en poudre, sel et poivre.

#### Pour le gâteau de pomme de terre et poivrons gratinés

- 1/2 tasse de poivrons colorés sautés dans l'huile d'olive, l'ail et le sel.
- 1 grande pomme de terre blanche bouillie.
- 150 ml. de crème à fouetter.
- 1 branche fraîche de thym.
- 1/2 c. à soupe d'anis en petits grains.
- 3 tranches de fromage à gratiner.
- Sel et poivre.



### Préparation

#### Piments farcis

Couper et réserver le couvercle supérieur des poivrons et les faire bouillir avec un peu d'eau sucrée.

Pour la garniture, faire frire l'oignon dans l'huile. Lorsqu'elle est cuite ajouter l'ail haché et pâte de piment panca (aji panca), faire cuire à feu moyen pendant environ 8 min. environ. Puis, incorporer les viandes et laisser cuire.

Ajouter les arachides, le huacatay, le cumin, le sel et poivre au goût.

Pour terminer, ajoutez les olives, les raisins secs et le blanc d'œuf cuit et haché.

La farce ne doit pas être trop épicée, vous pouvez le balancer avec un peu de sucre.

Remplir les poivrons des couleurs avec la farce et recouvrir avec une tranche de fromage et placer le couvercle supérieur (enlevé au début) et gratiner.

#### Pomme de terre et poivrons gratinés

Préparer une infusion avec la crème à fouetter, l'anis, sel, poivre et la branche de thym à feu moyen. Réduire, laisser refroidir et faire tamiser.

Couper la pomme de terre en tranches fines.

Mettez les pommes de terre sur un bol, ajouter les poivrons colorés et intercaler les pommes de terre et les poivrons, en terminant par la pomme de terre. Ajouter l'infusion.

Placer les tranches de fromage et gratiner.



### Présentation suggérée

Placer sur une assiette allongée les poivrons colorés et accompagner chaque poivron avec un peu de gâteau de pommes de terre et décorer avec des poivrons hachés poêlés et un peu de garniture de la viande.