**Parmentier poivron-féta**



*Ingrédients* :

- 1kg de pommes de terre (+ lait + beurre)
- 3 gros poivrons rouges
- 200 g de féta
- 2 gousses d'ail
- 2 CàS d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

*Recette* :

Réalisez une purée avec les pommes de terre, le lait et le beurre. Réservez.

Rincez les poivrons sous un filet d'eau et coupez-les en dés. Faites revenirs les dés de poivrons dans l'huile d'olive avec les 2 gousses d'ail coupées finement. Salez, poivrez et ajoutez une pincée d'herbes de Provence.

Dans un plat allant au four, déposez les poivrons puis la féta coupé en gros dés. Recouvrez le tout de purée de pommes de terre.

*Cuisson* :

Faites cuire le parmentier pendant 20 mn à 180° pour qu'il soit légèrement doré sur le dessus. Vous pouvez passer le plat pendant 2-3 mn sous le gril du four si vous trouvez qu'il n'a pas assez doré.

Servez le parmentier tiède accompagné de viandes grillées par exemple !

***http://www.evacuisine.fr/***