Brouillade aux poivrons, sauce au fromage

QUANTITÉ 4 portions

Brouillade aux poivrons

- **Beurre,** 4 c. à soupe
- **Œufs,** 8
- **Échalote ciselée très finement,** 1
- **Poivrons de piquillio épongés et coupés en petits morceaux,** 4
- **Sel et poivre du moulin**

Sauce au fromage

- **Ail,** 2 gousses pressées
- **Feuille de laurier,** 1
- **Crème 35 % à fouetter** 250 ml (1 tasse)
- **Vin blanc sec,** 2 c. à soupe
- **Cheddar orange râpé (ou fromage Velveeta),** 80 g (2/3 tasse)
- **Jus de carotte,** 60 ml (1/4 tasse)
- **Sel et poivre du moulin**

1 Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer le beurre à feu doux. Casser les œufs un à un dans la poêle en remuant constamment jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore très baveux. Ajouter l'échalote et les poivrons et mélanger. Saler et poivrer. Réserver.

2 Dans une petite casserole, mettre l'ail et la feuille de laurier. Verser la crème. Saler et poivrer. Faire chauffer à feu doux et laisser réduire de moitié.

3 Retirer la casserole du feu. Verser le vin blanc. Ajouter le fromage râpé et mélanger avec une cuillère de bois pour le faire fondre. (Si le fromage ne fond pas entièrement, remettre la casserole sur le feu quelques minutes à feu doux.) Ajouter le jus de carotte et vérifier l'assaisonnement.

4 Dresser la brouillade dans 4 bols ou assiettes creuses et napper de sauce au fromage.