



AMÉLIORER LA SÉCURITÉ POUR PLUS DE PLAISIR!

POIVRONS FARCIS AU FROMAGE DE BREBIS

Portions: 4

Préparation: 15 min. | Grill: 15 min.



Ingrédients

2 poivrons rouges

2 tomates

1 botte de ciboule

100g de fromage de brebis

Herbes aromatiques
fraîches de votre choix

Sel et poivre

Chili

Préparation

Rincez les poivrons, coupez-les en deux et retirez les pépins.

Émincez les tomates, la ciboule et le fromage de brebis et hachez finement les herbes (de l'origan, du thym ou du romarin, par exemple). Ensuite, mélangez bien le tout et assaisonnez avec du sel, du poivre et du chili. Remplissez les moitiés de poivron avec la farce.

Placez les poivrons farcis aussi près du bord du grill que possible, pour éviter que le dessous ne soit brûlé. Laissez cuire à basse température pendant environ 15 minutes.

Accompagnez ce plat d'un couscous ou d'une salade estivale.