

Poivron farci au fromage

Ingédients pour 6 personnes:

6 poivrons "corne de beuf"

150 gr de féta

50 gr de yaourt de brebis

1 oeuf

1 cuillère à café d'origan séché

1/2 cuillère à café de poivre

persil et/ou ciboulette et/ou aneth... au choix

6 morceaux de pain sec

1/2 verre de vinaigre de vin

1/3 tasse d'huile d'olive

Préparation:

Découper une tranche dans la base des poivrons et jeter.

Préparer une farce avec la féta écrasée à la fourchette, le yaourt, l'œuf, l'origan, le poivre et l'herbe choisie.

Farcir chaque poivron, les fermer en ajustant un morceau de pain sec dans leur base.

Installer dans un plat et enfourner à 300C°; surveiller la cuisson et faire colorer de 2/3 cotés.

Déglaçer alors avec le vinaigre qui s'évapore en parti, refermer le four et cuire 5mn à 120C°-Th4.

Ajouter enfin l'huile d'olive et laisser confire à même température pendant 30mn.

Servir tiède en mezzés.

