

Poivrons farcis

Mini poivrons de toutes les couleurs

Merguez, saucisses aux herbes ou autres

Enlever le pédoncule des poivrons ainsi que les graines.

Couper le bout des saucisses et pousser la chair à l'intérieur des poivrons

Huiler très légèrement une plaque de four et y disposer les poivrons en ayant parsemé d'un peu de thym ou herbes de Provence ou Zaarar.

Au four à 160 degrés pendant environ 3/4 d'heure. Les retourner à mi-cuisson.

Petits burgers (en supermarché):

Pesto sur 1 face, coppa (ou jambon cru ou

magret de canard), copeaux de parmesan, feuilles de roquette et 3 à 4 gouttes de balsamique velours.