

## **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.