

MINI POIVRONS FARCIS AU TARTINABLE THON MSC FROMAGE FRAIS CIBOULETTE



| 8 x6 |

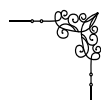
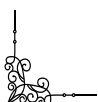


INGRÉDIENTS

- 18 mini-poivrons
- 4 pots de tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette
- 1 filet d'huile d'olive
- quelques brins de ciboulette
- une pincée de piment d'Espelette

MATÉRIEL

- 1 four
- papier cuisson



RÉALISATION

Préchauffez le four à 200°C.

Rincez les mini-poivrons. Coupez-les en deux et retirez les graines à l'intérieur.

Posez les poivrons sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, ajoutez un filet d'huile d'olive puis enfournez pour 10 minutes. Les poivrons doivent rester un peu croquants afin qu'ils aient une bonne tenue une fois garnis.

Laissez refroidir les poivrons.

Une fois refroidis, garnissez les mini poivrons rôtis avec le tartinable Thon MSC Fromage Frais Ciboulette.

Ajoutez un peu de ciboulette ciselée sur le dessus et saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette.

Servez frais et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.

