

Poivrons/Champignons farcis au fromage frais et aux herbes

Valeurs nutritionnelles :

Pour poivrons = Protéines : 3g ; Lipides : 6,8g ; Glucides : 4,6g

Pour champignons = Protéines : 4g ; Lipides : 6,8g ; Glucides : 1,9g

Ingrédients pour 5 personnes :

- 2 Poivrons (rouge, orange ou jaune)
- 5-6 gros champignon de paris
- 150g de saint Môret®
- Quelques gouttes de citron
- Ciboulette
- Sel, poivre



Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Laver les poivrons et les champignons
3. Couper les poivrons en 2 et ôter les pieds des champignons (conserver uniquement la tête)
4. Enfourner 15 minutes les poivrons et 5 minutes les champignons
5. Préparer la farce au fromage frais :
 - Mélanger le fromage frais et la ciboulette
 - Ajouter du poivre, quelques gouttes de citron et du sel au besoin
6. Farcir les légumes avec le fromage frais
7. Servir froid

Pour varier :

Ajouter quelques graines de sésame sur le dessus

