



Plats d'accompagnement

Mini poivrons farcis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poivrons (mini, coupés en deux et épépinés)
125 grammes de fromage de chèvre (doux)
8 tranches jambon de la Forêt-Noire
8 noix (hachées grossièrement)
1 cuillère à café romarin
1 cuillère à café de miel
persil (ciselé finement)
poivre
sel

Méthode de préparation

Émiettez le fromage de chèvre et les noix dans les poivrons et saupoudrez dessus un peu de romarin.

Salez et poivrez puis enroulez le jambon autour du poivron (pliez-le en deux s'il est trop large).

Placez les poivrons sur l'appareil à gourmet ou le teppanyaki et laissez cuire 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Parachevez les assiettes avec un peu de miel et du persil frais.

Ustensiles de cuisine

L'appareil à gourmet ou le teppanyaki

