

Recette **Poivron farci à la tomate et au chèvre** ★★★★★



Facile

Pour 6 personnes :

- 720 g (poids net égoutté) de tomates pelées
- 3 poivrons, rouges de préférence
- 6 palets de fromage de chèvre (type Cabécou)
- basilic
- sel, poivre

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 50 mn

- **Préparation**

- **1** Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur, épépinez-les et videz-les.
- **2** Égouttez les tomates pelées et farcissez-en les moitiés de poivrons. Saupoudrez de basilic. Salez et poivrez.
- **3** Mettez au four pendant environ 25 minutes. A la fin de la cuisson, posez un palet de fromage de chèvre sur chaque demi-poivron et enfournez à nouveau pendant 5 minutes pour que le fromage soit chaud et légèrement fondu.