

# POIVRONS FARCIS A LA PROVENCALE



## INGREDIENTS (pour 3 personnes)

200 g de chair à saucisse  
100 g de lardons, fumés ou pas, selon votre goût.  
3 poivrons rouges (les meilleurs !)  
3 tomates  
1 oignon  
1 courgette  
3 cuillers à soupe d'huile d'olive  
2 cuillers à soupe d'herbes de Provence  
Sel et poivre  
Optionnel : piment à votre goût.

## COMMENT FAIRE

Lavez les poivrons, coupez les chapeaux et épépinez l'intérieur.

Lavez la courgette et les tomates que vous pèlerez, coupez-les en petits cubes.

Faites griller les lardons dans une poêle pendant 5 mn. Eliminez le gras rendu par cette cuisson.

Dans une sauteuse huilée, faites revenir l'oignon avec les dés de tomates et courgette pendant 10 mn.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients cuits, la chair à saucisse, les herbes de Provence, le piment si vous le souhaitez. Remplissez les poivrons avec cette farce.

Disposez les poivrons dans un plat allant au four, recouvrez-les de leurs « chapeaux », arrosez d'un peu d'huile d'olive et enfournez, dans un four préchauffé à 180°, pour 30 mn de cuisson.

