

# Juillet

## Poivrons à la méditerranéenne



### Préparation

1. Laver, couper en 4 et épépiner les poivrons.
2. Disposer les quartiers sur une platine au four.
3. Répartir le parmesan et la chapelure sur les poivrons et ajouter l'huile d'olive.
4. Selon le goût, parsemer d'origan, d'ail en poudre, de sel et de poivre.
5. Mettre dans le four préchauffé à 200 °C en chaleur tournante pendant 20 minutes.
6. A manger chaud ou froid. Bon appétit !

### Ingrédients

4 poivrons rouges 

60 gr parmesan

60 gr chapelure

Origan séché

Ail en poudre

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Allergènes  
lactose +  
gluten



Acheter local

