

Poivrons rôtis au fromage de chèvre

1 Poivron par personne (utiliser un mélange de rouge, jaune et orange, mais pas de vert car ils restent amers)

Olives noires dénoyautées

Tomates (coupées en 6)

Buche de Chèvre - Fromage de Chèvre

Herbes de Provence

Sel & Poivre Fraîchement Moulu

Huile d'olive

En utilisant les lignes à l'extérieur du poivron comme guide, coupez le poivron en 3 ou 4 segments. Le couper ainsi crée une forme de berceau qui empêche les autres ingrédients de s'échapper pendant la cuisson.

Placez les morceaux de poivron sur une plaque à pâtisserie suffisamment grande pour qu'ils soient bien calés les uns aux autres, sans chevaucher, sur une seule couche.

Mettez 1 ou 2 olives dans chaque quartier selon la grosseur.

Mettez 1 ou 2 quartiers de tomate dans chaque segment selon la taille.

Versez un filet d'huile d'olive sur les poivrons. Ensuite saupoudrez le tout d'un peu de sel, des herbes de Provence (ou simplement de thym et/ou d'origan selon vos envies) et de poivre fraîchement moulu.

Couvrez d'un papier aluminium et enfournez, à four froid, cuisson à 180°C. Après 90 minutes, retirez le papier d'aluminium. Une heure après, vérifiez s'ils commencent à devenir assez mous. Si c'est le cas, sortez-les, posez des disques de fromage de chèvre sur les poivrons, puis remettez-les encore 10 minutes que ça fonde.

Bon appétit!