



POIVRONS ROULES A LA FETA

Ingrédients pour 4 personnes :

3 poivrons (toutes couleurs),
feta

Réalisation

Faire fondre doucement les poivrons coupés en larges lamelles. Rouler chaque lamelle encore chaude autour d'un carré de feta et piquer un cure dent pour faire tenir.

CHIPS DE TOMATE AU PAPRIKA

Ingrédients pour 6 personnes :

10 tomates fermes,
paprika doux

Réalisation :

Préchauffer le four à 90 degré. Couper les tomates en rondelles de 2mm, saupoudrer de paprika, les déposer sur plaque couverte de papier cuisson huilée au four. Laisser cuire 2heures au minimum en ouvrant régulièrement le four pour faire échapper l'humidité.