



Poivrons farcis au thon entier équitable, olives noires et cébettes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de thon entier Équitable huile d'olive Saupiquet
- 75 ml de crème
- 75 g de chapelure
- Une dizaine d'olives noires
- 2 ou 3 cébettes
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les poivrons en deux dans la longueur et les vider.

Dans un récipient mélanger le thon, la crème et les olives dénoyautées.

Couper les olives en 4, émincer les cébettes et parsemer le tout de chapelure.

Saler et poivrer.

Mettre le tout au four pour 30 à 40 minutes à 180°C.

Servir avec des tomates cerises et du basilic.

Déguster !