

## Poivrons farcis aux oeufs

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 20 mn

*La saison nous joue des tours et, entre soleil et premiers frimas, nous avons le loisir de goûter encore à de bons petits plats aux légumes chaleureux...*

### Ingrédients

- 4 poivrons
- 4 tomates
- 4 oeufs
- 4 tranches de jambon blanc
- sel
- poivre
- huile d'olive
- origan

### Préparation

- 1 Coupez une calotte aux poivrons. Videz-les et faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et mettez-les dans un plat allant au four.
- 2 Lavez et coupez les tomates en petits dés. Coupez le jambon en petits dés également. Salez et poivrez cette farce. Ajoutez-y un peu d'origan et mélangez-la soigneusement.
- 3 Remplissez les poivrons de la farce et déposez par-dessus un oeuf entier. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire dans le four 10 minutes à 200°C (th.7-8).
- 4 Servez vos poivrons farcis aux oeufs avec du riz ainsi qu'un coulis de tomates. Bon appétit !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

