

Cornes de bœuf aux deux fromages

Ingrédients :

- 4 poivrons Corne de boeuf
- 2 oeufs
- 100 g de feta
- 1/2 pot de ricotta
- sel et poivre
- un peu d'huile d'olive



Les Étapes :

- *Laver et évider les poivrons en coupant leurs pédoncules.*
- *Battre les œufs à la fourchette, ajouter la ricotta, la feta émiettée et le poivre.*
- *Farcir les poivrons avec cette préparation, les disposer dans un plat avec un filet d'eau au fond pour qu'il ne brûle pas trop.*
- *Verser un filet d'huile d'olive par-dessus, saler légèrement et mettre au four à 180°C pendant 25 à 30 minutes.*

Source : Poivrons « corne de bœuf » farcis, boulgour de sarrasin aux abricots secs - Le Repaire des Ventres Faims