



Crottin en poivronne



Ingrédients

- 4 Crottins
 - 2 poivrons verts ou rouges (assez larges pour contenir un crottin)
 - 4 olives noires
 - Beurre, sel et poivre
 - Riz créole parfumé au curry
-
- ▶ Couper les poivrons en deux, dans le sens de la largeur, les vider de leurs graines et de leurs chairs blanches.
 - ▶ Disposer au milieu, une noix de beurre, saler et poivrer, mettre au four chaud pendant 10 min.
 - ▶ Rajouter les crottins au centre de vos moitiés de poivrons.
 - ▶ Faire fondre 10 minutes au four, thermostat 4.
 - ▶ Rajouter 1 olive au centre et servir sur un riz parfumé au curry.