

## **Poivrons doux farcis à la brandade de morue**

### **Pour 2 personnes :**

4 petits poivrons doux

200 g de brandade de morue de Nimes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

### **Préparation :**

Oter le pédoncule du poivron, l'épépiner. Le farcir avec la brandade de morue.

Faire de même avec tous les poivrons.

Huiler un plat allant au four.

Disposer les poivrons dans le plat.

Mettre 30 minutes dans le four préchauffé à 180°.

Se déguste chaud ou froid.