

# Poivrons farcis aux oeufs

LA RECETTE GAGNANTE DU CONCOURS #ONCUISINEENFAMILLE  
PARTAGÉE PAR RAPHAËL BOILARD, DE LÉVIS

préparation 5 minutes / cuisson 15 minutes / portions 8

4 poivrons rouge, jaune ou orange

---

8 oeufs

---

1 tasse de fromage râpé

---

8 cuillères à soupe de pesto

---

Sel et poivre

---

- 1 Préchauffez le four à 350°F.
- 2 Coupez les poivrons sur la verticale de manière à obtenir 8 demi poivrons. Retirez les pépins.
- 3 Cassez un oeuf dans chaque demi poivron.
- 4 Ajoutez du fromage râpé sur chaque demi poivron et 1 cuillère à soupe de pesto.
- 5 Déposez les poivrons sur une plaque à cuisson et mettre au four. Faire cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient cuits et que le fromage soit fondu.
- 6 Salez et poivrez au goût. Savourez !

