

Poivrons farcis au bacon, couscous et mâche

Les ingrédients

- 200g de Dés de Bacon HERTA®
- 4 poivrons
- 200g de couscous perlé
- 40g de mâche
- 185g de fromage aux herbes
- 80g d'emmental râpé

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur. Placez-les côte à côte dans un plat et arrosez-les d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre et enfournez-les pendant 15 minutes.
- Faites cuire les **Dés de Bacon HERTA®** jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites cuire le couscous perlé jusqu'à ce qu'il soit tendre. Une fois cuit, égouttez-le et mélangez-le au fromage aux herbes. Ajoutez le bacon et la mâche, salez et poivrez. Mélangez à nouveau.
- Pour finir retirez les poivrons du four et ajoutez-y la farce. Recouvrez de fromage râpé et remettez au four pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Préparation: **45-60 min**

Type de plat: **Plat au four**

Personnes: **4**