

Poivron farci au couscous et Jambon

Les ingrédients

- 4 tranches de Jambon SUPERIEUR tranches épaisses HERTA
- Bouillon de légumes
- 4 poivrons pointus
- 150g de couscous
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail & 1 oignon
- 100g de raisins secs
- 200g de tomates-cerises
- 50g de féta
- 150g d'épinards
- Menthe, Ras-el-Hanout épices
- Dressing : poudre de paprika, Jus d'un ½ citron vert, 100 ml de yaourt, huile d'olive

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Lavez les poivrons et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Égrainez-les et déposez-les dans un plat allant au four. Arrosez d'huile d'olive, enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes. Hachez finement l'oignon et l'ail. Coupez la courgette en petits cubes.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les épinards. Parsemez d'épices Ras-el-Hanout et de raisins secs. Déglacez au bouillon et ajoutez le couscous. Remuez, retirez du feu et laissez gonfler couvercle fermé.
- Incorporez la féta, la menthe et en cubes le jambon SUPERIEUR tranches épaisses HERTA dans le couscous.
- Sortez les poivrons du four et garnissez-les du mélange de couscous. Dans le plat, disposez les tomates-cerises à côté des poivrons. Assaisonnez l'ensemble

de sel et de poivre. Enfournez à nouveau et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

- Préparez le dressing : dans un bol, mélangez le yaourt avec la poudre de paprika, le jus de citron vert, d'huile d'olive, salez et poivrez. Sortez les poivrons du four et servez avec le dressing.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**