

Poivrons farcis au fromage à la Hongroise



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
10 minutes

Ingrédients

200 g [Lipto](#)
4 poivrons
4 anchois
2 oignons hachés
1 tomate
12 câpres
5 g moutarde
ou
10 g ciboulette
sel, paprika,
cayenne

Préparation

Détaillez la tomate en fines rondelles. Pilez les anchois. Passez les poivrons au four 5 minutes. Pelez-les. Fendez-les dans le sens de la longueur. Epépinez-les. Dans une terrine, mélangez et triturez les ingrédients pour former une pâte lisse : anchois, oignons, câpres, moutarde ou ciboulette et lipto. Garnissez les demi-poivrons refroidis. Servez sur verdure décorée de rondelles de tomate.

On utilise la ciboulette en été et la moutarde en hiver.