

RECETTE



Ingrédients

2 poivrons rouges
2 courgettes
250g de tomates cerises
500g de hachis mélangé
200g de crameu
en 4 tranches
2 échalotes
sel et poivre

POIVRONS FARCIS AU CRAMEÛ

Fabriqués à la Laiterie de Herve, le Crameû est très léger de par son goût et sa texture très moelleuse.

Démarche

1. Coupez les poivrons en 2 et videz-les
2. Faites-les cuire au four dans un papier alu pendant +- 15 minutes
3. Entre-temps, faites revenir les échalotes coupées dans une sauteuse, et ajoutez les courgettes en tranches
4. Lorsqu'elles sont tendres, ajoutez-y le hachis, salez, poivrez
5. Laissez mijoter un peu, et ajoutez les tomates cerises coupées en 2.
6. Sortez les poivrons du four lorsqu'ils sont tendres
7. Farcissez-les du mélange mijoté, et disposez-y la tranche épaisse de crameu.
8. Enfin, remettez le tout au four jusqu'à ce que le fromage fonde et se laisse couler