



## Piments doux farcis au thon et au parmesan

20 pièces

- 10 piments doux au vinaigre
- 140g de thon en boîte
- 80g de parmesan
- 1 bonne cuillère à soupe de crème fraîche
- sel et poivre.



■ *Piments doux farcis au thon et gratiné au parmesan*

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Dans un petit saladier, écrasez le thon à la fourchette, en le mélangeant avec la crème, et la moitié du parmesan. Salez et poivrez.

■ Egouttez bien les piments, et coupez les en 2 dans le sens de la longueur. Supprimez les graines, et les filaments internes.

■ Remplissez chaque moitié de piment avec de la farce au thon. Parsemez avec le reste de parmesan.

■ Disposez les piments dans un plat à gratin, et enfournez pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que le parmesan soit bien gratiné.

**Servir:** A déguster en apéritif avec un verre d'irouléguy rouge.