



## Poivrons farcis Brousse de brebis & Poulet



### Ingrédients pour 4 personnes :

4 poivrons de taille moyenne

200 g de brousse de brebis

2 blancs de poulet cuit Fumés

1 œuf

Quelques brins d'estragon - sel et poivre

Coupez le dessus du poivron et enlevez les pépins.

Découpez les blancs de poulet en petits cubes

Mélangez la brousse, les herbes et l'œuf au robot, puis ajoutez les dés de poulet.

Fourrez les poivrons et placez au four pendant 30 à 40 minutes (variable en fonction de la taille des poivrons)