



## Piment Au Fromage

Peynirli Biber



5-6 piments épais  
1 tasse de parmesan râpé  
1 tasse de fromage blanc concassé  
1 tasse de noix grossièrement concassés  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de thym  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Mélangez du fromage blanc, du parmesan, des noix, du thym, du flocon de piment rouge et de l'huile d'olive.
- # Creusez les piments, puis videz les pépins.
- # Remplissez les piments avec du mélange de fromage.
- # Mettez dans une pochette de réfrigérateur. Laissez attendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- # Retirez du réfrigérateur avant qu'il soit complètement congelé. Faites des tranches d' ½ cm.
- # Placez dans une assiette, servez au petit déjeuner.

**N-B;** Vous pouvez utiliser des piments de différentes couleurs lors de la préparation.