Gevulde puntpaprika’s met courgettechips

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 poivrons rouges pointus
250 grammes de feta (émiettée)
huile d'olive
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de yaourt grec
1 cuillerée à thé d'oregano
2 cuillères à soupe de persil plat (ciselé)
poivre
4 pièces de pain

Pour les chips de courgette

1 courgette (coupée en fines rondelles)
sel
3 cuillères à soupe de farine
huile végétale (friture)

Méthode de préparation

1. **Coupez la tête des poivrons (du côté du pédoncule) et épépinez-les délicatement.**
2. **Dans un bol, mélangez la feta, un peu d'huile d'olive, le jus de citron, le yaourt à la grecque, l'origan, le persil plat et un peu de poivre. Écrasez finement le tout. Farcissez les poivrons à l'aide de ce mélange. Utilisez éventuellement une cuillère à manche long pour bien faire rentrer la farce. Terminez par un morceau de pain, pour éviter que la farce ne s'écoule.**
3. **Badigeonnez légèrement une plaque de cuisson d'huile. Faites de même avec les poivrons. Disposez-les sur la plaque de cuisson, enfournez-la dans un four préchauffé à 200 °C et laissez cuire pendant 20 minutes.**

4. **Préparez les chips de courgette : saupoudrez généreusement les tranches de courgette de sel et laissez-les égoutter dans une passoire pendant au moins une heure (et de préférence toute une nuit). Séchez-les au papier absorbant et mélangez-les avec la farine. Secouez l'excédent de farine.**

5. **Faites dorer les courgettes en plusieurs fournées dans une huile à 180 °C. À l'écumoire, sortez les courgettes de l'huile et laissez-les égoutter sur du papier absorbant. Accompagnez-en les poivrons pointus.**