# Poivrons pointus farcis à la viande hachée, feta et menthe avec du pain grillé

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

4 poivrons rouges pointus
500 grammes de mélange de viandes hachées
200 grammes de feta
1 bouquet de menthe fraîche
sel et poivre
huile d'olive
rondelle pain (complet, en tranches)

# Méthode de préparation

1. **Coupez les poivrons pointus en deux dans le sens de la longueur. Retirez les graines.**
2. **Dans un bol, mélangez la viande hachée avec la feta émiettée et la menthe finement hachée. Salez et poivrez.**
3. **Remplissez les moitiés de poivrons avec ce mélange. Pressez fermement. Placez-les côte à côte sur une plaque de cuisson (badigeonnez-la d'huile d'olive) et faites-les cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant ± 45 minutes.**
4. **Arrosez généreusement le pain d'huile d'olive et faites-le griller à la poêle (ou faites-le cuire dans une poêle) jusqu'à ce qu'il soit bien doré.**