# LES POIVRONS VERTS DE L’ENFER

**Pour 4 personnes préparation 20 mn Cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 poivrons verts | 1 oignon rouge |
| 2 courgettes | 2 gousses d’ail |
| 200g de lardons fumés | Herbes de Provence |
| 2 boules de mozzarella | Piment |

1. Nettoyer les poivrons et les couper en lanières.

2. Les faire revenir dans de l'huile d'olive avec l'oignon rouge coupé en rondelles.

3. Ajouter les lardons fumés et l'ail au bout de 5 minutes de cuisson, puis les courgettes coupées en rondelles assez fines, encore 5 minutes après.

4. Parsemer d'herbes de Provence et de quelques gouttes de piment (en fonction de votre résistance à l'épicé !)

5. Laisser cuire environ 10 minutes, les légumes doivent rester croquants.

6. Enfin couper vos deux boules de mozzarella en tranches et les disposer sur vos légumes.

7. Tout doit être recouvert. Laisser fondre et servir très chaud !

