



**Banque Alimentaire  
de l'Isère**

# Poivronnade

## INGRÉDIENTS

Ingrédients pour un pot :

- 1 poivron rouge  
(ou deux petits)
- 100 g de feta nature
- 1 yaourt à la grecque
- 1 cuillère à soupe  
de paprika
- Poivre

## PRÉPARATION

- Couper le poivron en 4 et retirer les grains.
- Faire cuire au grill pour ensuite retirer la peau.
- Dans un saladier, écraser la feta avec le yaourt.
- Mixer grossièrement le poivron avec le mélange feta-yaourt.
- Ajouter le paprika et poivrer selon votre gout.
- Mettre la préparation dans un pot à confiture et réserver au frais quelques heures.

**Temps de préparation :**

**10 minutes**

**Temps de cuisson :**

**10 minutes**

**Coût : 2 €**