

POIVRONS À LA GRECQUE

*5 poivrons verts allongés
un tiers de baguette
1 tasse de chapelure
2 tomates coupées en dés
une quinzaine d'olives noires
1 gousse d'ail pilée
du lait de soja non sucré
sel-poivre-paprika
origan séché
sarriette fraîche
levure maltée en paillettes
huile d'olive
de la crème fraîche au soja
½ concombre coupé en petits dés
un bouquet de menthe*

Couper le pain en petits morceaux dans une terrine et le mouiller de lait de soja. Ajouter dans la terrine l'ail pilé, les tomates, les olives coupées en morceaux, les herbes, les épices et la chapelure. Mélanger soigneusement, puis passer le tout au robot, jusqu'à obtenir une purée fine.

Ouvrir les poivrons dans le sens de la longueur, les épépiner et les garnir de farce. Les déposer dans un plat à four, les saupoudrer de chapelure et de levure et les passer au four avec un filet d'huile d'olive pendant une demi-heure à 180°.

Hacher la menthe, et la mélanger au concombre et à la crème de soja. Assaisonner de sel et de poivre. Servir les poivrons avec du riz, agrémentés du chutney de concombre.