

# pain pita avec poivron



## Ingrédients

- 1 poivron rouge
- 2 bagels
- 2 c. à soupe de fromage de la crème à l'ail et aux herbes
- 2 grandes poignées de cresson

## Méthode

Préchauffer le four à 220C / 200C Ventilateur / thermostat 6. Placez le poivron entier sur l'étagère du milieu du four et cuire pendant 20 - 30 minutes ou jusqu'à ce que la peau a commencé à brunir. Transférer dans un sac en plastique et laisser refroidir- ce qui aide desserrer la peau.

Lorsque suffisamment refroidi, retirez le pédoncule et les graines des poivrons et coupez la chair en lamelles épaisses.

Couper les bagels en deux horizontalement, puis remplissez chacune avec la moitié du fromage, le poivre et le cresson. Servir immédiatement ou envelopper et conserver dans un endroit frais jusqu'à utilisation.