



Recette

Poivrons farcis

Une recette très simple qui plaît à toute la famille.

30 Min.

Temps de préparation



70 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

poivrons rouges 4
4 poivrons jaunes
1 oignon, haché
4cs de beurre à rôtir
600g de viande hachée mélangée, porc/bœuf
1cs de purée de tomates
1.5dl de vin blanc
2cs de pignons, grillés
2cs de menthe, hachée
2cs de persil, haché
sel, poivre

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION Couper le tiers supérieur du poivron et le mettre de côté. Vider le poivron. Faire revenir l'oignon dans le beurre chaud, ajouter la viande par portions et continuer de faire revenir pendant env. 5 minutes. Ajouter la purée de tomates, faire brièvement revenir, mouiller avec le vin et laisser réduire pendant env. 5 minutes. Incorporer les pignons et les herbes et assaisonner. Remplir les poivrons avec la farce, mettre le capuchon et placer dans le moule à gratin.

2 de 2

CUISSON Faire cuire pendant env. 40 minutes au milieu du four préchauffé à 180° C (chaleur supérieure et inférieure). Sortir du four et servir.