



Plats d'accompagnement

Poivrons farcis au haché épicé

Pour 9 personnes.

Ingrédients

3 poivrons (petits, de différentes couleurs)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
300 grammes viande hachée (mélangée)
1 cuillère à soupe de basilic (haché)
70 grammes de parmesan (râpé)
50 grammes de chapelure
1 cuillère à café de poivre de cayenne
3 gousses d'ail (écrasées)
2 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le thym, le basilic, la chapelure, les œufs, le Parmesan, le poivre de Cayenne et l'ail avec le haché. Salez et poivrez.

Coupez le dessus et le dessous des poivrons. Enlevez les graines et coupez les poivrons en anneaux. Coupez les dessus et les dessous des poivrons en dés que vous mélangez à la viande (pas trop épais, autrement lors de la cuisson vous devez attendre trop longtemps que ce soit cuit) et déposez-les sur un plat.

