

POIVRONS FARCIS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

| | |
|--------------------------|--------------------|
| FACILE | Coût faible |
| Préparation : 20 minutes | Cuisson : 1 heure |
| 4 personnes | 1 saladier, 1 plat |

Ingrédients :

2 poivrons
200 gr de chair à saucisse
200 de bœuf haché
1 oignon
1 gousse d'ail
1 branche de persil
1 œuf
thym, sel et poivre
2 tranches de pain de mie
10 cl de lait

Préparation :

- 1 - Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil.
- 2 - Tremper le pain de mie dans du lait tiède pour le ramollir.
- 3 - Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et assaisonner.
- 4 - Laver les poivrons, les couper en 2 et les évider. Garnir chaque $\frac{1}{2}$ poivron.
- 5 - Mettre à cuire dans un plat au four à 180° pendant environ 1h. Servir avec du riz.