

Petits Farcis Provençaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- POIVRON(S) ROUGE(S)	4 minis
- POIVRON(S) JAUNE(S)	4 minis
- COURGETTE(S)	4 minis rondes
- HACHIS PORC & BOEUF	850g
- GOUSSE(S) D'AIL	4
- CONCENTRE DE TOMATES	50g
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe
- BASILIC	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chapeaux des minis légumes.
- Retirez les pépins des poivrons.
- Evidez les courgettes puis émincez la chair ainsi retirée.
- Dans une poêle chaude huilée, faites revenir cette chair de courgettes et les chapeaux des poivrons émincés. Ajoutez l'ail pressé. Salez et poivrez.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le concentré de tomates, le basilic et la chair de courgettes précuite. Salez et poivrez. Intégrez ensuite le parmesan.
- Faites blanchir les minis légumes, 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Salez et poivrez chaque fond des minis légumes puis farcissez avec la préparation au hachis.
- Déposez dans un plat allant au four bien huilé.
- Saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pour 1 heure à 1 heure 15 minutes.
- Sortez du four et dégustez sans attendre.

