

Poivrons Farcis

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIVRON(S) ROUGE(S)	4
- HACHIS PORC & BOEUF	400 à 600 g
- OIGNON(S)	1
- PAIN	1 c à café de mie
- PERSIL	
- ESTRAGON	
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CURRY EN POUDRE	1 pincée
- BEURRE	20 g
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pétrissez tous les ingrédients après avoir assaisonné de sel, poivre et une forte pincée de curry
- Faites légèrement cuire ce mélange dans une casserole à feu doux
- Enlevez à chaque poivron la partie haute afin de former un couvercle
- Retirez les pépins et plongez les poivrons dans l'eau bouillante pendant 10 min.
- Egouttez et refroidissez-les
- Remplissez chaque poivron avec le hachis légèrement cuit et parsemez-les de chapelure
- Huilez un plat à gratin et mettez-y les poivrons
- Arrosez de 2 cuillères à soupe d'eau et mettez à cuire au four durant 15 min. (four à 225°C)