

POIVRONS FARCIS



Évidez les poivrons. Préparez la farce : viande hachée, riz cuit, oignon, ail, tomates concassées, persil. Garnissez les poivrons, disposez dans un plat avec un fond de sauce tomate. Enfouez 40 minutes.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 40 mins
- **Portions:** 4 personnes

Ingredients

- 4 poivrons (rouge, jaune, vert)
- 400g de viande hachée
- 100g de riz cuit
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail
- 200g de sauce tomate
- Persil, sel, poivre

Préparation

Etape 1

Évidez les poivrons. Mélangez viande, riz, oignon, ail, persil. Salez et poivrez.

Etape 2

Garnissez les poivrons. Disposez dans un plat avec la sauce tomate au fond. Enfournez 40 min à 180°C.