

Poivrons farcis à ma façon



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Un petit plus avec les épices...

Ingrédients

- 3 poivrons
- 300 g de viande hachée - porc et veau
- 10 champignons de paris
- 2 tomates
- 1 œuf entier
- persil
- sel
- poivre
- 1 cs de chapelure
- 1 cs de ras el hanout
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail

Préparation

- 1 Dans un récipient bien mélanger la viande hachée, l'œuf et toutes les épices.
- 2 Faire revenir les échalotes dans une grande poêle avec un peu d'huile.
- 3 Ajouter la viande hachée, une tomate et les champignons émincés. Laisser cuire 10 minutes.
- 4 Déposer les poivrons lavés et l'intérieur vidé dans un plat allant au four. Les remplir avec la préparation, remettre les chapeaux et un filet d'huile.
- 5 Ajouter la 2^e tomate coupée en morceaux dans le plat.
- 6 Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 40 minutes.
- 7 Servir avec du riz ou des petites pommes de terre. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

[visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

