

# Poivrons farcis



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 h 30 min

TEMPS TOTAL

1 h 45 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



## INGRÉDIENTS

- 4 poivrons rouges
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 poignée de persil haché
- 1 brin de thym haché
- Sel et poivre
- 1 tasse de chapelure fraîche
- 3/4 tasse de lait
- 1/2 livre de chair à saucisse
- 1/2 livre de boeuf haché
- 2 oignons hachés
- 1 oeuf

## INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture.
2. Rincez les poivrons et retirez les chapeaux. Retirez les veines et les graines. Remplissez les poivrons avec le mélange de viande. Placer les poivrons dans une poêle en fonte.
3. Préchauffez votre gril pour une cuisson indirecte, plaque à saisir fermée, thermostat à 350°F (175°C). Posez la poêle sur la grille et laissez cuire 1h30.



MOTS CLÉS

Pivrons