

Poivrons à la farce de veau



Pour 6 personnes - 20 mn de préparation

ingrédients

- 3 poivrons jaune ou orange
- 1 barquette de 400g de farce de veau
- 70g de parmesan râpé
- 2 tranches de pain blanc / pain de mie
- 1 œuf
- 1/4 de tasse de lait
- 10g de persil ciselé
- 1 gousse d'ail
- Epices : piment en poudre, origan séché, sel et poivre
- huile d'olive

Pour la sauce :

- 1 oignon haché
- 1 barquette de tomates cerises (environ 400g)
- 1/2 tasse de bouillon de volaille
- 2 c.à.s de pâte de tomates

préparation

1

Pour la sauce, faites dorer l'oignon dans un filet d'huile d'olive et ajoutez la pâte de tomates.

Laissez cuire une minute avec les tomates cerises coupées en deux, le bouillon, le sel et le poivre.

Réservez au chaud hors du feu.

2

Hachez finement les tranches de pain, incorporez le lait et laissez imbiber.

Ajoutez le veau haché, le parmesan, le persil, les épices, l'ail haché et l'œuf. Maintenant il faut bien mélanger...

Avec les mains !

3

Pour préparer les poivrons, coupez-les en 2, enlevez les pépins, huilez, salez et poivrez-les.

Ensuite répartissez la farce dans chaque demi poivrons.

4

Dans un plat qui va au four, déposez dans le fond une partie de la sauce aux tomates, ainsi que les poivrons côté farce vers le haut.



Enfournez pour 45 min à 190 °C.

Parsemez de parmesan et servez avec de ce qui reste de la sauce aux tomates.

Et surtout dégustez ! Bon appétit ☐

[Découvrez toutes nos recettes](#)

Email

Facebook