

Poivrons farcis aux herbes et viande hachée

Plat

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 poivrons rouges
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 1/2 botte de persil frais
- 1/2 botte de ciboulette fraîche
- 1/2 botte d'estragon frais
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Nettoyez, coupez en deux et retirez les graines et filaments des poivrons.

Nettoyez et coupez la tomate en petits dès. Epluchez et émincez finement l'oignon. Nettoyez et hachez les herbes fraîches.

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez la viande hachée, la tomate, l'oignon, les herbes ciselées, du sel et du poivre dans un saladier.

1. Farcissez avec la préparation les demi poivrons.

Placez les poivrons dans un plat allant au four préalablement huilé.

Enfournez pendant 45 minutes. Servez bien chaud.