



MINI-POIVRONS FARCIS À LA CHAIR À SAUCISSE

INGRÉDIENTS

- 8 mini poivrons
- 1 tomate
- 1 petit oignon
- 5 branches de persil
- 130 g de chair à saucisses
- 1 c-à-s de miel
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- sel et poivre

PRÉPARATION

Commencez par hacher l'oignon et le persil, et coupez la tomate en petits morceaux.

Mélangez la chair à saucisses avec le persil et l'oignon dans un petit bol.

Salez et poivrez.

Ajoutez ensuite une cuillerée de miel et mélangez bien le tout.

Découpez le chapeau de vos poivrons et videz-les de leurs graines.

Mettez ensuite de la farce dans vos mini-poivrons. Refermez avec un cure-dent pour que le chapeau soit fixé.

Enfin, mettez-les dans un plat avec un petit fond d'eau et un filet d'huile d'olive, et faites-les cuire au four à 220°C, durant 35min environ.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN