



POIVRONS FARCIS A LA MAMINA



Pour 8 personnes :

4 poivrons rouges
4 poivrons jaunes
200 g de veau haché
200 g de reste de gigot ou d'agneau haché
2 oignons
Une gousse d'ail
2 càs de crème fraîche
250 g de ma ratatouille
Sel, poivre, huile d'olive
Parmesan râpé

Préchauffer le four à 210°.

Laver les poivrons, les essuyer et couper leur chapeau. Enlever les graines et si ils sont trop cabossés à la base, en enlever un petit peu pour qu'ils tiennent debout.

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive et quand il est transparent ajouter la gousse d'ail émincée, elle ne doit pas brunir. Mettre le viande dans la poêle et la faire revenir quelques minutes. Si on a envie d'une farce un peu épicée, les ajouter à ce moment là, saler et poivrer. Incorporer la crème fraîche et la ratatouille.

Remplir les poivrons avec ce mélange, les ranger dans un plat de taille adaptée pour qu'ils soient bien serrés, verser un verre d'eau au fond du plat, saupoudrer de parmesan et enfourner pour une bonne heure.