

Poivrons farcis

Égypte ✈

✂ Pour 6 portions ⌚ Temps de préparation : 15 min 📅 Temps de cuisson : 1h

Ingrédients

- 3 gros poivrons rouges
- 2 ½ tasses (65 ml) restes de viandes cuites (boeuf, mouton, porc) et hachées
- 1 oignon rouge haché
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 oeufs
- 1 pincée de safran
- ½ c. thé (2,5 ml) cumin moulu
- 1 c. thé (5 ml) graines de coriandre moulues
- ½ tasse (60 ml) coriandre fraîche, hachée grossièrement
- 2 c. table (30 ml) huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 375°F (190°C).
- 2 Laver les poivrons, les couper en deux et en vider l'intérieur.
- 3 Dans un bol, mélanger la viande avec le reste des ingrédients, à l'exception de l'huile d'olive.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Remplir les poivrons.
- 6 Les disposer dans un plat allant au four et verser l'huile et un tout petit peu d'eau. Couvrir d'un papier d'aluminium.
- 7 Cuire sur la grille du centre pendant 40 min, retirer le papier d'aluminium et cuire 20 min de plus.



Conseil

Ajoutez le reste de votre jus de cuisson au mélange de viande.

Servez avec un quartier de citron vert et du yaourt assaisonné de cury



à vos fourchettes!



Recette de l'Explorateur Maximilien Dauber

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 2
Edition ULYSSE