

Pains de viande aux poivrons en mini cocottes



Ingrédients pour 6 cocottes :

- 300g de viande de porc (épaule)
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron rouge
- 1 oeuf
- sel et poivre
- 1 pincée de raz el hanout
- 1 pincée de curcuma

Préparation :

Griller les poivrons sous le gril du four ou au barbecue en les retournant de tant en tant. Les enfermer dans une boîte hermétique ou un sac congélation, puis les laisser refroidir. Lorsqu'ils sont froids, les épépiner puis retirer la fine peau (elle va se détacher toute seule). Cette opération peut être effectuée la veille. Les couper en petites lanières.

Couper la viande en morceaux, puis la passer au hachoir à viande. Ajouter les poivrons coupés en fines lanières, les épices, le sel et le poivre puis l'oeuf. Bien mélanger (avec les mains c'est l'idéal). Répartir la farce dans les cocottes puis cuire au four à 180°C pendant 20-25mn.