

Poivrons farcis aux saveurs orientales

Ingrédient

4 poivrons (2 rouges;2verts)

500 gr de viande hachée

300 gr de farce à tomates (vous pouvez aussi utiliser des blancs de poulet)

(Ma farce était déjà assaisonnée en ail , persil etc...)

1 CC de concentré de tomates

1CS de ras el hanout

3 CC de cumin

Préchauffer votre four à 220°C

laver les poivrons, essuyer et couper les en deux en enlevant les pépins et les filaments blancs.

Sur la plaque de votre four, déposer les poivrons et faites les cuire environ 15 mn.

Dans une sauteuse , faites cuire la farce à tomates, puis ajouter ensuite la viande hachée, bien mélanger , ajouter les épices , le concentré de tomates et couvrir et faire mijoter a feu doux ces 2 viandes.

Une fois la viande cuite , reprendre vos poivrons et les farcir.

Remettre 10 mn au four .

