



**Bon appétit !**

## **Poivrons farcis**

*par Michèle et Philippe Dumont*

### **Ingrédients:**

- 800 gr de viande de sanglier (pas des déchets)
- 6 poivrons (2 rouges, 2 verts, 2 jaunes)
- 60 gr de fromage parmesan à la coupe
- 60 gr de chapelure
- 3 oeufs
- 5 à 6 gousses d'ail
- 1 petite boîte de tomates pelées et épépinées
- 1 poignée de coriandre fraîche
- quelques feuilles de basilic frais
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de veau
- piment d'Espelette
- sel
- poivre

### **Préparation:**

- hacher la viande de sanglier grandeur style steak haché
- peler l'ail et émincer
- ajouter à la viande et mélanger grossièrement à la main
- râper finement le parmesan et ajouter
- mélanger grossièrement à la main
- ajouter les oeufs, la coriandre et les tomates pelées
- mélanger toujours grossièrement à la main
- ajouter le sel, du poivre, le piment d'Espelette à votre goût
- mélanger encore
- enfin ajouter la chapelure
- mélanger une dernière fois
- il est important de faire ces mélanges grossièrement
- couper les poivrons en deux
- enlever les pépins et les filaments à l'intérieur
- farcir les poivrons du mélange de viande
- faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole plate

- poser les poivrons dans l'huile d'olive côté farce
- faire revenir jusqu'à ce que le hachis soit doré et croustillant
- faire chauffer le four à 200°C
- poser les poivrons dans un plat avec le hachis côté dessus
- faire fondre le cube de bouillon de veau dans 3 dl d'eau
- verser dans la poêle ou vous avez fait revenir les poivrons
- bien remuer pour décoller les sucs de la poêle
- verser sur les poivrons
- mettre le plat au four
- laisser cuire environ 30 minutes selon votre convenance
- avant de servir, ajouter le basilic sur la farce

**Bon appétit !**

*Michèle et Philippe*

