

Petits farcis de légumes

Pour 4 personnes

4 poivrons
4 aubergines
4 tomates

Ingrédients :

300 g de bœuf haché
300 g de porc haché
1 œuf
2 tranches de pain
2 gousses d'ail
Persil
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation :

Faire tremper les tranches de pain dans un bol d'eau.

Dans un saladier mettre tous les ingrédients de la farce : viande de porc, viande de bœuf, l'œuf, les tranches de pain bien essorées, les gousses d'ail écrasées, le sel et le poivre. Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement.

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, les évider modérément, les remplir de farce, réserver.

Couper le haut des poivrons, retirer les graines, les remplir de farce, réserver.

Enfin, évider les tomates et les remplir de farce.

Dans une sauteuse mettre l'huile, lorsqu'elle est chaude disposer les légumes côté farce, faire dorer, toutes les faces, baisser le feu, couvrir et faire confire à feu doux 1 heure.

Déguster chaud.