© smablog 2009

POIVRONS FARCIS

Ingrédients (pour 6 personnes) :

6 poivrons (verts ou rouges)
1 kg de chair à saucisse
2 gros oignons
4 cs bombées de paprika
1 botte de persil ciselé
1 œuf
2 cs bombées de farine
1 l de bouillon
Sel, poivre

• Mélanger la chair à saucisse avec un oignon émincé, le persil, l'œuf, le sel, le poivre et la moitié du paprika.
• Couper la partie des poivrons avec le pédoncule, retirer les pépins et remplir les poivrons avec la farce.
• Dans une cocotte, mettre le reste d'oignon émincé à revenir dans l'huile d'olive. Au bout de 3-4 minutes ajouter la farine et faire dorer légèrement comme pour un roux.
• Ajouter les poivrons, le paprika et couvrir immédiatement avec le bouillon.
• Laisser cuire doucement une petite heure.
• Servir les poivrons avec du riz et un peu de sauce.