


Tapas : Minis poivrons farcis aux légumes fondants



Ingrédients

Nombre de portions :

 25 portions

- 300 g de Chapelure Dorée
- 40 mini poivrons
- 280 g de viande hachée
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 6 gousses d'ail
- Coriandre fraîche
- Cannelle (env. 10 g)
- Miel (env. 30 g)

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Concasser les tomates et trancher en fines lamelles les courgettes.
- 2 Les faire revenir avec les gousses d'ail en sauteuse.
- 3 Après légère réduction, ajouter la viande hachée, la coriandre, la cannelle en poudre et le miel selon convenance.
- 4 Laisser cuire 10 minutes sur feu doux.
- 5 Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur et épépiner.
- 6 Garnir les poivrons et saupoudrer de Chapelure Dorée.
- 7 Faire gratiner au four 15 minutes avant de savourer.