



Entrées chaudes aux légumes
Pimientos farcis



30 min **20 min** **10 min** **0** **261**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

170 g **Boeuf haché**
1 **Echalote(s)**
1 c. à café **Paprika**
1 **Sel**
4 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les pimientos farcis

8 **Pimientos del piquillo**
5 g **Persil frisé**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Éplucher et émincer l'échalote.
- 2 Mettre l'huile dans une poêle, ajouter les tranches d'échalote et faire revenir pendant 1 minute en remuant.
- 3 Ajouter la viande hachée, le sel et le paprika. Faire cuire pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps.
- 4 Sortir la viande du feu, la transférer dans un saladier et la laisser refroidir.
- 5 Entre temps, laver et hacher le persil très finement et l'ajouter à la viande hachée.
- 6 Battre les oeufs et les ajouter à la viande. Bien mélanger.

Étape 2

Préparation des pimientos farcis

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Égoutter les pimientos et les farcir à l'aide d'une petite cuillère en faisant attention à faire glisser la farce jusqu'au fond.
- 3 Mettre les pimientos dans un plat allant au four huilé, enfourner et laisser cuire pendant 10 minutes.

