



Les Recettes de la Ferme Fruitière

Poivrons de la Ferme Fruitière farcis

Ingédients

Pour 4 personnes



- 4 poivrons de la Ferme Fruitière
- 500g de viande hachée
- 1 pot de sauce tomate de la Ferme Fruitière
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- Paprika
- Sel et poivre
- Fromage rapé

Préparation

- 1- Emincer l'oignon et l'échalotte puis faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.
- 2- Pendant ce temps, mettre à préchauffer le four à 200°.
- 3- Mettre la viande hachée dans un saladier avec la coriandre ciselée, le paprika, les oignons, l'ail et l'oeuf.
- 4- Mélanger la farce puis ajouter la sauce tomate.
- 5- Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur, laver et essuyer. Retirer la calotte du côté du pédoncule, éliminer les graines et les cloisons intérieures sans percer la peau. Remplir les poivrons évidés avec la farce.
- 6-Déposer les poivrons dans un plat et ajouter du fromage rapé par dessus les poivrons.
- 7- Enfourner et faire cuire les poivrons farcis 40 minutes.
- 8- La Ferme Fruitière vous souhaite un bon appétit





Les Recettes de la Ferme Fruitière

Soupe de poivrons de la Ferme Fruitière



Ingrédients

Pour 3 personnes

- 3 poivrons de la Ferme Fruitière
- 3 pommes de terre
- 3 oignons
- Crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

- 1- Faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle, les oignons et les poivrons coupés grossièrement.
- 2- Ajouter ensuite les pommes de terre coupées en dés dans une casserole avec la préparation de votre poêle.
- 3- Couvrir d'eau les ingrédients.
- 4- Saler, poivrer.
- 5- Laisser cuire 30 minutes à feu moyen.
- 6- Passer au mixeur avec de la crème fraîche.
- 7- Il est possible d'ajouter du chèvre pour les plus gourmands.
- 8- La Ferme Fruitière vous souhaite un bon appétit.