

Mini-poivrons farcis aux légumes

Temps de préparation : 25 min – Temps de cuisson : 35 min

Ingrédient(s) (pour 6 personnes) :

- 500 g de mini-poivrons
- 150 g d'aubergine
- 100 g d'oignon
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 1 bouquet de coriandre
- Paprika
- Curry
- Sel et poivre

Etapes de préparations :

- 1) Emincez finement l'oignon, râpez l'ail, coupez l'aubergine pelée et 100 g de mini-poivrons en petits dés, ciselez finement la coriandre.
- 2) Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faire fondre l'oignon dedans, puis ajoutez l'aubergine, le poivron et l'ail. Salez et poivrez. Remuez et laissez cuire à couvert environ 30 min. Les aubergines doivent s'écraser. Ajoutez le curry, le paprika et la coriandre environ 5 min avant la fin de la cuisson.
- 3) Pendant ce temps, ébouillantez pendant environ 3 min les 400 g de mini-poivrons dans de l'eau bouillante salée et égouttez-les bien. Réservez au frais.
- 4) Quand les poivrons ont refroidi, coupez leur tête et farcissez-les avec la farce de légumes.