



LÉGUMES FARCIS



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
55 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

Au total 2 ou 3 légumes par personne
selon la taille :

- Tomates
- Courgettes rondes
- Poivrons de toutes les couleurs
- 1kg de chair à saucisse
- 6 échalotes
- 1 bouquet de cerfeuil
- 6 branches de thym
- 5 cuillères à soupe de chapelure
- 60g de beurre
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100ml de vin blanc
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette
Ouvrir les légumes et les vider.

Emincer les échalotes.

Effeuille et ciseler le cerfeuil.

Débrancher le thym.

Déroulement de la recette
Faire fondre les échalotes dans le beurre 10 minutes à feu doux.

Mélanger la chair à saucisse, les échalotes, le cerfeuil, le thym, le sel et le poivre.

Farcir les légumes, saupoudrer de chapelure et remettre les chapeaux.

Mettre dans un plat allant au four et arroser avec le vin blanc et l'huile d'olive.

Enfourner pour 45 minutes et servir chaud.



Vous pouvez aussi essayer avec des pommes de terre, des oignons ou même des aubergines que l'on trouve parfois rondes !



Si les légumes grillent trop, les recouvrir d'un papier aluminium à mi-cuisson !

*Un grand classique
vraiment facile à réaliser !
Parfait avec du riz !*