

## Recette Piments farcis

Auteur : [daniel013](#)

Date de publication : 2012-04-08



Photo : Recettes.qc.ca

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps total : 35 min

Portions : 4

### INGRÉDIENTS

- 2 piments verts
- 2 piments rouges
- 1 c. à soupe huile d'olive
- 1 oignon haché finement
- 1/4 lb champignons hachés finement
- 1/2 lb boeuf haché
- 1/4 c. à thé basilic
- 2 tasses sauce tomate
- Sel et poivre
- 3 c. à soupe fromage gruyère râpé

— 2 Boîtes de conserve soupe tomate.  
+ 1 Boîte de sauce Tomate.

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Faire revenir dans l'huile l'oignon et les champignons hachés.

#### ÉTAPE 2

Ajouter le boeuf et le basilic. Saler et poivrer. Faire cuire environ 10 minutes.

#### ÉTAPE 3

Incorporer la sauce tomate. Laisser mijoter environ 10 minutes.

#### ÉTAPE 4

Couper les piments en deux. Vider les piments.

### ÉTAPE 5

Farcir les piments avec le mélange de boeuf.

### ÉTAPE 6

Ajouter le fromage râpé.

### ÉTAPE 7

Mettre au four à gril.