



## Mes poivrons farcis (dolma felfel)

### Ingrédients :

#### *Sauce*

- **1 kg de viande de mouton (ici je n'ai pas mis de viande mais des boulettes de viande hachée)**
- **12 poivrons verts**
- **2 oignons**
- **1 cas de smen ou beurre**
- **sel**
- **poivre noir**
- **cannelle**

#### *Farce*

- **500 g de viande hachée**
- **1 poignée de riz (facultatif, surtout si vous avez peu de viande)**
- **1 oignon**
- **1 cac de smen ou beurre (je n'en ai pas mis)**
- **1 oeuf (facultatif, les boulettes sont moins sèches)**
- **poivre noir**
- **cannelle**
- **sel**
- **1 bouquet de persil (ici j'ai mis du coriandre)**
- **100 g de gruyère râpé ou de la chapelure**

### Préparation :

Couper la viande en morceaux (comme je n'ai pas utilisé de viande de mouton mais des boulettes de viande hachée, je les ai ajoutés au moment d'ajouter de l'eau: voir après)

Ajouter le beurre ou smen, l'oignon mixé et laisser revenir.

Assaisonner, mouiller d'un petit verre d'eau et faire revenir encore 10 mn.

Poursuivre la cuisson 30 mn.

A part, laver les poivrons, ôter le trognon ainsi que les grains. Laisser égoutter.

Préparer la farce: Mettre dans le bol du mixeur: l'oignon, le persil ou ici le coriandre, l'oeuf et hacher le tout.

Ajouter cela à la viande hachée et assaisonner. Ajouter éventuellement le smen ou beurre, le riz déjà cuit.

Malaxer bien le tout puis remplir les poivrons de cette farce.

Faire frire les poivrons ainsi farcis dans une huile chaude.

Les peler et les rajouter dans la sauce.

Laisser cuire pendant 15 mn et éteindre le feu.

Mettre les poivrons dans un plat à four et ajouter la sauce sur le dessus.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner à Th 8 pour gratiner le dessus.

Cuire encore 15 mn. Servir et bon appétit !