

# Poivron farci à la grecque

Pour +/- 6 personnes

20 de poivrons allongés (couleur souvent vert/jaune)

1 Kg de viande haché

+/- 2 tasse de riz concassé ( +/- 600 gr )

1 verre d'eau

1 grand oignon

Sel + épice + poivre + menthe et d'autre épice que vous aimez

3 à 4 cuillères d'huile d'olive

## Préparation

Coupés les poivrons et les vidés ( ne pas jeter l'intérieur ) et piqué sur les côtés

L'intérieur des poivrons les hachés (sans les pépins)

Prendre un saladier et mettre le haché dedans, les cœurs des poivrons, les oignons, les épices, le riz, l'huile et le verre d'eau.

Coupé quelque pomme de terre.

Et commencer à farcir les poivrons et ensuite placez les dans un récipient et placer les pommes de terre autour des poivrons et mettre de l'eau jusqu'à 1 cm du bord, **four à 180 ° +/- 1 h** retourné le plat souvent et vérifier qu'il soit toujours dans un peu d'eau.

Bonne appétit

Marino