

Légumes farcis façon maman

Ingrédients:(pour 4 personnes)

2 steaks hachés

2 saucisses de Toulouse

2 tranches de jambon blanc

1 œuf

1 échalote émincée

1 gousse d'ail

Persil

Fromage râpé

sel-poivre

Chapelure

Beurre

Pour les légumes (aux choix ou un mixte) courgettes tomates poivrons aubergines oignons champignons pommes de terres

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C(thermostat 6/7)

Dans un saladier, mettre les steaks hachés, les saucisses (dont vous aurez préalablement ôté la peau, le jambon, l'œuf, l'échalote, l'ail pressé, le fromage râpé, le persil haché, du sel et du poivre.

Mélanger pour obtenir une farce bien compacte.

Évider les légumes crus. Si vous le souhaitez-vous pouvez rajouter les copeaux de légumes dans votre farce mixer de nouveau.

Pour les aubergines et les poivrons les cuire à la vapeur 10mn et les farcir tiède. A l'aide d'une petite cuillère garnir les légumes de farce.

Les placer dans un grand plat. Mettre un peu de chapelure et quelques copeaux de beurre.

Enfourner pour 45mn voire plus, n'hésitez pas à piquer vos légumes pour

Vérifier la cuisson.