

## Poivrons farcis aux restes de poulet

4 poivrons longs Corne de boeuf  
350 g de restes de poulet  
Un petit bouquet de coriandre  
un oeuf  
une cuillerée à soupe de pignons de pin  
deux gousses d'ail  
trois oignons frais  
un bon filet d'huile d'olive

Emincez finement les oignons frais et hachez les gousses d'ail. Faites-les suer légèrement, à feu doux et sans coloration, dans quelques gouttes d'huile d'olive. Dans le mixeur, broyez ensemble la viande de poulet préalablement coupée en petits dés, l'oeuf, la coriandre, les oignons et l'ail, du sel et du poivre. Ajoutez les pignons de pin torréfiés à sec dans une poêle et mélangez bien.

Coupez les poivrons au niveau de la tige, retirez les graines et rincez l'intérieur des poivrons sous un filet d'eau fraîche. Garnissez-les avec la farce de poulet et déposez-les dans une poêle avec l'huile d'olive. Laissez cuire les poivrons à feu doux en les retournant sur toutes les faces. l'important est de faire cuire les poivrons très lentement pour qu'ils ramollissent, soient bien confits mais pas trop colorés. Dégustez ces poivrons farcis avec une salade de tomates ou du taboulé.

