

REPAS HALLOWEEN : LE POIVRON SCULPTÉ



CRÉEZ DES POIVRONS FARCIES POUR HALLOWEEN

Lorsque l'on veut organiser un repas sur le thème d'Halloween, il est parfois difficile de trouver des idées qui feront frissonner les invités. Les poivrons sculptés seront parfaits pour remplir le ventre des petits monstres attablés. En plus, ils sont simples et rapide à réaliser pour un résultat au top ! Il n'y a plus à hésiter, attrapez un couteau et foncez.

LES INGRÉDIENTS DES POIVRONS SCULPTÉS D'HALLOWEEN:

- 1 poivron par personne
- Environ 60 g de viande hachée par personne
- Du paprika
- Des herbes de provence
- Du sel
- Du poivre
- 1 oignon
- De l'huile d'olive

LA RECETTE DES POIVRONS SCULPTÉS D'HALLOWEEN :

Commencez par prendre les poivrons et ouvrez les comme une citrouille. Il faudra alors les vider et leur créer un visage à l'aide d'un couteau. Hachez ensuite l'oignon. Faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu doux dans une poêle et mettez-y l'oignon. Une fois les oignons cuits, réservez-les et mettez la viande hachée dans la poêle. Ajoutez une pincée de sel, du poivre ainsi qu'une cuillère à café de paprika et une autre d'herbes de provence. Mélangez bien la viande à feu doux et ajoutez les oignons en fin de cuisson. Quand la viande est cuite, il ne vous restera plus qu'à l'insérer dans les poivrons.

Petite astuce : Pour un meilleur effet, vous pouvez aussi ajouter de la sauce tomate à la viande.

