



8 personnes



15 minutes



45 minutes

500g de farce à légumes bi1
(disponible au rayon boucherie
traditionnelle)

8 légumes de votre choix (tomates,
poivrons, courgettes?)

2 CS de chapelure pour la farce +
un peu pour le dessus

Beurre

Sel et poivre

Légumes farcis faciles

1- Préchauffer votre four à 200°C (th. 6-7). Evider les légumes crus et disposez-les dans un plat à gratin.

2- Mettez la farce dans un saladier, mélangez-la avec la chair récupérée des légumes, la chapelure, du sel et du poivre. Garnissez les légumes avec la farce.

3- Déposez un peu de chapelure et quelques copeaux de beurre sur le dessus de chaque légume farci. Enfourner à 200°C pour au moins 45min de cuisson (vérifiez la cuisson des légumes en plantant un couteau dedans).