

## **Les petits farcis**

poivrons – tomates – aubergines – courgettes

Détailler les légumes, les badigeonner d'huile d'olives et d'un peu de sel. Passer 15 mn au four.

chair à saucisse – bœuf haché – oignon – ail – persil – olives dénoyautées – sauce tomate – fleur de thym  
– pain trempé dans du lait – 3 gros œufs pour 1 kg de farce – paprika

Emincer l'oignon et faire sauter à l'huile d'olives quelques minutes. Ajouter l'ail, le persil, les olives en morceaux, et les panures de légumes. Bien égrainer la chair à farcir et l'ajouter. Hors du feu, ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Farcir les légumes et passer 10 mn au four à 170 °.  
Doser les ingrédients à votre goût.