

# PIMENT FARCI AU THON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Cuisine de Dominique](#)

**Ingrédients :**

- 8 piments longs verts doux

**Pour la farce : pour 8 piments**

- 240 g de thon au naturel en boîte
- 1 c à café de cumin
- 2 gousses ail
- coriandre frais

**Pâte à beignets : pour 4 piments**

- 125 gr farine de pois chiche
- 1 œuf
- 1/2 sachet levure
- 75 g d'eau
- sel

**Préparation :**

- Préparer votre pâte à beignets
- mettre tous les ingrédients dans le bol
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- réserver et nettoyer le bol
- Préparer vos piments :
- Bien laver vos piments , garder la queue ( elle vous permettra de les tremper dans la pâte à beignet , puis à les manger avec les doigts ) , les essuyer , les couper sur un coté dans le sens de la longueur , les épépiner .  
Réserver .
- Préparer votre farce :
- Mettre tous les ingrédients dans le bol
- puis mixer 15 secondes à vitesse 3
- Farcir vos piments à l'aide d'une petite cuillère
- Les tremper dans la pâte à beignets
- cuire dans huile chaude
- déposer les piments farcis prêts sur un plat avec du papier absorbant afin d'en extraire le surplus d'huile
- Déguster chauds

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*