

# POMMES DE TERRE FARCIES AU BOEUF ET AUX POIVRONS

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients : ( 4 personnes )

- ~880g Pommes de Terre ( 2 grosses Pommes de terre par Personne )
- 2 Oignons
- 120g Poivrons Rouges et verts
- 500g Viande de Boeuf hachée
- Sel + Poivre
- 2 CS Huile d'olive
- 70g Gruyère
- 200g Purée de Tomate

## Recette :

- > Laver les Pommes de Terre
- > Cuire les Pommes de Terre Non épluchés dans une casserole d'eau salée 20 à 30 min selon la taille des pommes de terre
- > Hacher les Oignons et les Poivrons
- > Mettre huile, les Oignons et les Poivrons dans une sauteuse
- > Dorer 5 min
- > Rajouter la viande hachée et Assaisonner Sel + Poivre

- > Dorer 5 min en mélangeant régulièrement
- > Rajouter la purée de tomate > Mélanger
- > Couper les Pommes de terre sur la longueur et Creuser la chair au centre
- > Garnissez les Pommes de terre avec la préparation de viande hachée
- > Tasser avec le dos de la cuillère
- > Poser les Pommes de terre dans un plat allant au four
- > Verser un peu d'eau dans le plat
- > Parsemer les pommes de terre de gruyère
- > Enfournier 20 min à 200°C