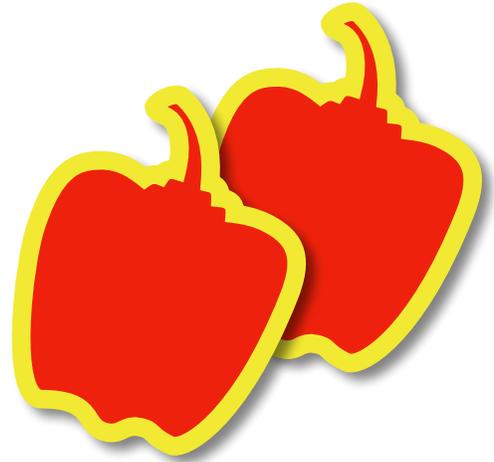


Poivrons farcis

**Préparation 10 m.
Temps de cuisson 12 m.
4 portions**



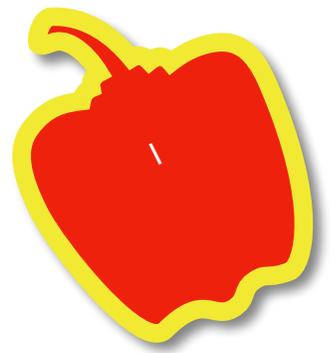
**4 poivrons
Sel et poivre
1 livre de boeuf
1 oeuf
1/2 t. de lait de coco
2 oignons hachés
1 conserve de soupe aux tomates
8 onces d'eau**

Couper le dessus de poivrons et enlever les graines. Saler et poivrer. Faire blanchir 3 m. dans l'eau bouillante.



Dans un bol bien mélanger la viande avec le sel, le poivre, les oeufs et les oignons. Farcir les poivrons avec le mélange. Placer les poivrons dans la cuve, verser la soupe sur le dessus avec l'eau

**Cuire 12 m. sur MANUAL, High.
Servir les poivrons avec la sauce.**



Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**