

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Poivrons farcis



Niveau



Moyen

Préparation



30 min

Cuisson



1h10

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

Chez Panier des champs :

- 6 poivrons
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 6 brins de persil
- 2 oeufs

En épicerie :

- 400 g de chair à saucisse
- 100 g de riz cuit
- 1 CàS d'huile d'olive
- 75 g d'emmental râpée
- sel
- poivre

EN CUISINE !

- Rincez les poivrons. Découpez un chapeau au sommet et supprimez le pédoncule et les graines.
- Préparez la farce : pelez et hachez l'oignon et l'ail. Faites-le blondir 2 à 3 min dans 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez la chair à saucisse. Faites-la revenir à son tour pendant 5 min.
- Hors du feu, ajoutez le riz, le fromage râpé, le persil ciselé et les œufs. Salez, poivrez et mélangez le tout.
- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6)
- Remplissez les poivrons de farce et remplacez le chapeau.
- Placez les poivrons dans un plat. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Versez 5 cl d'eau dans le plat. Laissez cuire 1h en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

BON APPÉTIT