

Poivrons farcis

- Pour 4 personnes
- 30 minutes de préparation

Ingrédients

2 gros poivrons
2 branches de céleri hachées
¾ lb de steak haché maigre
1 ½ tasse de riz basmati
1 ½ tasse de fromage râpé
1 gros œuf
1 oignon rouge haché
finement
1 gousse d'ail hachée
2 branches de thym frais
Huile pour la cuisson

Préparation

1. Préchauffer le four à 400°F
2. À feu moyen faire chauffer l'huile, y faire tomber l'oignon et y cuire le bœuf jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé.
3. Ajouter le céleri, le riz, l'ail et le thym laisser cuire à feu doux 5 minutes puis retirer les branches de thym
4. Couper les poivrons en deux, retirer les pépins et farcir avec la préparation. Déposer dans un bol allant au four et couvrir de fromage
5. Cuire 30 minutes ou jusqu'à le fromage soit bien grillé

- * La cuisson peut varier selon le four
- * Pour de plus grosses portions enlever seulement la section de la queue du poivron