



## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par Sandra Thomann

[www.cuisine-addict.com](http://www.cuisine-addict.com)



20 MIN



40 MIN



6 p.



Pinot blanc

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# POIVRONS FARCIS AU RIZ ET AU POULET

## Ingrédients

- 150 g de riz
- 6 poivrons (verts, jaunes et rouges)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 450 g d'escalope de poulet, coupés en dés
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika
- 280 g de tomates coupées en petits dés
- 1 petite boîte de maïs
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 100 g de tomme râpé
- Huile de colza
- Sel, Poivre

- Préchauffer le four à 180°C et préparer le riz selon instruction du paquet.
- Couper les poivrons en 2 dans la hauteur, les emballer dans du papier aluminium pour ne laisser que l'ouverture apparente et les aligner dans un plat à four.
- Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile puis ajouter les morceaux de poulet et les épices. Salez et poivrez, laisser cuire 5 minutes. Réduire le feu et ajouter les tomates, le riz cuit, le maïs et la coriandre ciselée. Saler et poivrer et laisser cuire 5 minutes.
- Remplir les poivrons de la préparation. Ajoutez un peu d'eau dans le fond du plat, couvrir d'une feuille de papier aluminium et enfourner pour 20 min.
- Retirer du four, parsemer de fromage et mettre à gratiner. Parsemer de coriandre fraîche et servir chaud !