



POIVRONS FARCIS AUX TOMATES SÈCHÉES, RIZ ET SAUCISSON SEC ISLADELICE

Pour 4 personnes — Préparation : 25 min. — Cuisson : 1h.

Ingrédients :

- 1 paquet de saucisson sec en tranches Isla Délice
- 4 steaks hachés IslaDélice
- 4 gros poivrons (de couleurs différentes)
- 1 oignon
- 6 pétales de tomates séchées
- 200g de coulis de tomates
- 1 cuill. à café de paprika
- 2 branches de thym frais
- 1 pincée d'origan séché
- 400g de riz cuit
- Huile, sel, poivre
- 1 petit bouquet garni.
-

Préparation :

Dans une sauteuse, verser une petite lampée d'huile, et y mettre à suer l'oignon haché.

Une fois l'oignon translucide, ajouter les steaks hachés décongeler et les écraser avec une fourchette. Remuer en poursuivant la cuisson sur feu. Quand la viande est cuite, ajouter le coulis de tomates, le saucisson sec en dés, les tomates séchées hachées, le paprika, les herbes et assaisonner.

Poursuivre la cuisson une quinzaine de minutes, jusqu'à quasi réduction. Eteindre le feu et ajouter le riz; remuer jusqu'à obtenir une farce homogène. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Préchauffer le four à 200°.

Vider les poivrons et saler légèrement l'intérieur. Les remplir de farce et les déposer dans un plat allant au four. Verser un verre à thé d'eau dans le fond du plat ainsi qu'un bouquet garni.

Enfourner 35min.

A la sortie du four, déguster avec un riz blanc.