

## Légumes de Provence à la créole

Pour 4 personnes.

4 poivrons. 4 aubergines. 250 g de riz long grain. Thym, romarin, un filet d'huile d'olive, sel, poivre.  
Coulis de tomates : 1 kg 500 de tomates.

Couper en deux les aubergines et retirer une partie de leur pulpe. La hacher finement, la mélanger avec quelques cuillerées de coulis, saler et poivrer. En farcir les demi-aubergines.

D'autre part ôter le dessus des poivrons (ou les couper en deux) et en retirer les graines.

Faire bouillir le riz dans de l'eau bouillante salée, pendant 5 mn. A l'aide d'une écumoire, en retirer une partie que l'on mélangera avec quelques cuillerées de coulis pour farcir les poivrons. Continuer la cuisson du reste du riz (20 mn en tout) et le garder au chaud ou ne faire cuire d'abord que la quantité nécessaire pour farcir les poivrons (50 g).

Mettre les poivrons et les aubergines farcis dans un plat à gratin, les saupoudrer de brins de thym et de romarin, arroser d'huile d'olive et faire cuire 40 mn à four doux.

Verser le riz dans le plat de service, disposer les légumes au-dessus et servir avec du coulis de tomates.

On peut rendre ce plat plus nourrissant en ajoutant à la farce de la viande hachée. C'est une excellente utilisation pour un reste de mouton, mais toute viande conviendrait.

Recette proposée par



Toque Blanche - Logiciel

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.