

Poivrons froids farcis à la macédoine

Pour 4 personnes.

2 gros poivrons (verts ou rouges).

Farce : 1 paquet de 300 g de macédoine de légumes surgelés, 120 g de riz long grain, 1 betterave cuite.

Mayonnaise : 1 jaune d'œuf, 1 c à café de moutarde, 2 dl d'huile, sel, poivre, 1 c à soupe de jus de citron.

Quelques feuilles de laitue.

Eplucher la betterave.

Faire cuire la macédoine en suivant les indications de l'emballage, l'égoutter soigneusement.

Faire cuire le riz dans deux fois son volume d'eau salée, le conserver ferme et le laisser refroidir, en remuant les grains à la fourchette.

Passer les poivrons sous le gril du four pour pouvoir les éplucher sans trop les laisser cuire. Les couper en deux.

Préparer la mayonnaise avec les ingrédients indiqués.

Quand les légumes et le riz sont froids, les mélanger avec la betterave coupée en dés et quatre cuillerées de mayonnaise. Vérifier l'assaisonnement et remplir les poivrons de cette préparation.

Servir sur un lit de laitue. Présenter le reste de la mayonnaise en ravier.

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.