

Poivrons à la géorgienne

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 mn, cuisson : 40 mn

4 gros poivrons

Pour la farce : 3 c à soupe de riz, un oignon, 25 g de matières grasses, 100 g de chair à saucisse, un oeuf, 2 gousses d'ail, une c à café de persil haché, 20 g d'huile d'olive, sel et poivre.

4 feuilles d'aluminium

Commencer par préparer la farce. Faire revenir l'oignon haché dans la matière grasse, y ajouter le riz, mouiller avec 2 verres d'eau, saler, poivrer et laisser cuire 30 mn à feu très doux. Ajouter alors à la préparation la chair à saucisse et l'oeuf entier battu ainsi que l'ail pilé et le persil haché.

Décapiter ensuite les poivrons, en gardant intacte la partie supérieure formant chapeau, les évider puis les saler un peu intérieurement. Remplir alors ces poivrons de la farce dont on aura vérifié l'assaisonnement. Les coiffer de leur chapeau.

Envelopper chaque poivron d'une feuille d'aluminium huilée et les faire cuire à four moyen.

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.