

Poivrons farcis

Pour 4 personnes.

4 grands poivrons rouge et 4 verts; 4 tomates; 3 oignons; 1 gousse d'ail; huile; sel et poivre; riz.

Couper la pointe des poivrons et enlever les graines ainsi que les parties blanches intérieures.

Hacher finement les pointes avec 2 ou 3 oignons et 1 gousse d'ail et les faire cuire dans un peu d'huile. Y ajouter 4 tomates pelées et égrainées, puis environ 4 grandes c à soupe de riz cuit (un reste de la veille, réservé à cette intention, fera l'affaire). Assaisonner de sel et de poivre.

Farcir les poivrons avec cette préparation et ranger ceux-ci dans un plat à gratin, avec un peu d'huile. Arroser d'huile et faire cuire à four modéré, en arrosant fréquemment, jusqu'à ce que les poivrons soient tendres.

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.