



Elvea, L'Italie chez vous

Plat unique de poivrons farcis au riz, haché et cubes à la bosniaque



Ingrédients pour 3 Personnes

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| 3 | poivrons rouges |
| 200 g de | riz blanc non cuit |
| 200 g de | haché mélangé |
| 200 g de | ELVEA Cubes de tomates pelées |
| 4 cuillères à soupe de | farine |
| 4 cuillères à soupe de | poudre de poivron |
| 1 dl de | huile d'olive |
| 2 cuillères à soupe de | poudre d'ail |
| 2 cuillères à soupe de | oignon séché |
| | poivre |
| | sel |
| | persil séché |

Préparation

1. Munissez-vous d'un plat et mettez-y le riz (non cuit), le haché, les cubes Elvea, 2 cs de poudre de paprika, le persil séché, les herbes d'ail, l'oignon séché et 2 cs d'huile d'olive. Mélangez-le tout soigneusement jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Nettoyez les poivrons et épépinez-les. Remplissez-les du mélange. Appuyez fermement de sorte que les poivrons soient bien remplis.
3. Utilisez un four Dutch ou mettez une grande casserole à chauffer. Versez de l'huile d'olive sur le fond et faites-la chauffer.
4. Ajoutez la farine dans le four Dutch et continuez de remuer jusqu'à ce que cela forme un beau mélange jaune avec l'huile. Lorsque vous avez obtenu ce beau mélange, ajoutez encore 2 cs de poudre de paprika et continuez de remuer jusqu'à ce que le paprika soit incorporé dans la masse.
5. Ajoutez ensuite 500 ml d'eau bouillante et placez-y les poivrons farcis.
6. Mettez à feu moyen et ajoutez de l'eau jusqu'à ce que les poivrons soient presque entièrement sous eau.
7. Couvrez la casserole et laissez cuire pendant 40 minutes.





Elvea, L'Italie chez vous

8. Après 40 minutes, retirez le couvercle et le four Dutch du feu.

9. Prêt à déguster ! Bon appétit!

* Plat pour 3 personnes

* Le lendemain, le plat sera d'autant meilleur.

Info recette: Yana Huremovic

