



# POIVRONS FARCIS AU RIZ ET MOZZARELLA

## INGRÉDIENTS

- 250gr riz rond
- 3 poivrons: rouge , jaune et vert
- 2 oignons
- 3 tomates
- sel
- 1/2 c-à-café de poivre
- 1 c-à-café de cannelle
- 1 c-à-café de curcuma
- un cube de bouillon
- 2 c-à-soupe de persil haché
- de l'eau chaude
- 15gr de mozzarella râpée

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 1H

## PRÉPARATION

Cuire le riz dans l'eau salée, égoutter et réserver.  
Dans une poêle, mettre de l'huile, l'oignon coupé en lanières, les tomates coupées en dés, sel, poivre, le persil haché (environ 1 c-à-soupe) , 1/2 c-à-café curcuma, 1/2 c-à-café de cannelle.

Laisser cuire cette sauce

Mettre le riz dans un saladier , y mettre 1/2 c-à-c curcuma, 1/2 c-à-café de cannelle, sel, 1 c-à-soupe de persil, un petit oignon en petits dés, la moitié du fromage et le carré de bouillon émietté.

Couper les poivrons dans le sens de la longueur, enlever les graines et les parties blanches.

Farcir les poivrons avec le riz.

Prendre un plat allant au four, y mettre un peu de sauce tomates aux poivrons, poser dessus les poivrons farcis.

Entre les poivrons déposer le reste de riz et napper avec le reste de sauce.

Saupoudrer les poivrons avec le reste de mozzarella. Couvrir le plat de papier cuisson et de papier aluminium et mettre à cuire dans le four à 200° pour presque 30mn.