

# POIVRONS FARCIS AU RIZ

## Ingrédients :

3 poivrons  
Riz : 150g  
Margarine : 50g  
Oignons : 2  
Ail : 2 gousses  
vin blanc : 10cl  
crème fraîche : 3 càc  
Thym : 1 brin  
Laurier : ½ feuille  
Sel  
Poivre



- Faire cuire les lardons, les laissez puis les réservez. Hachez un oignon. Faites chauffer 25g de margarine dans une casserole (de préférence à fond épais). Mettez-y l'oignon haché. Lorsqu'il est juste doré, ajoutez-y le riz, en mélangeant pour enrober les grains de margarine. Versez sur le riz deux fois son volume d'eau. Ajoutez 10cl de vin blanc. Salez, poivrez. Mettez thym, laurier. Couvrez. Laissez mijoter sur feu très doux jusqu'à absorption complète du liquide (de 17 à 20 minutes). Retirez le thym et le laurier. Versez les lardons avec le riz.
- Pratiquez un petit couvercle à la base des poivrons (côté queue). Retirez-en les pépins avec une cuillère à café. Bourrez les de riz. Remettez le couvercle. Mettre 3 càc de crème fraîche sur le restant du riz. Réservez.
- Coupez l'oignon en lamelle, faites-le blondir dans une cocotte avec 25g de margarine et 10cl d'eau. Ajoutez-y ail, sel, poivre et poivron farcis. Couvrez et laissez cuire doucement 15 minutes sur feu moyen.
- Retournez les poivrons en veillant à ce que le riz s'en échappe pas. Laissez cuire à nouveau 20 à 25 minutes en arrosant de temps en temps. Réchauffez le riz. Servir les poivrons accompagné du riz.

Bonne dégustation à tous

