



POIVRONS FARCIS

INGREDIENTS

4 poivrons
250g de champignons de Paris
beurre
400g de poulet
400ml de crème liquide,
1 bouillon cube,
4cc d'herbes italiennes.
250g de riz longs grains

Couper les poivrons en 2 et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner à 200 pendant 35min.

Émincer les champignons de Paris et les faire revenir avec une noisette de beurre dans une poêle. Ajouter le poulet coupé en dés et cuire à feu vif quelques minutes. Ajouter 400ml de crème liquide, 1 bouillon cube, 4cc d'herbes italiennes.

Cuire à part 250g de riz longs grains. Quand les poivrons sont cuits, mélanger le riz avec le poulet, remplir les poivrons cuits et servir accompagné d'une petite mâche assaisonnée d'huile d'olive et de balsamique.

Déguster.