

Poivrons farcis au riz et au Sbrinz



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 g de [Sbrinz](#)

150 g riz

30 g huile

4 poivrons

3 dl bouillon

2 gousses d'ail

1 dl vin blanc

sel, poivre

Préparation

Dans 2 litres d'eau salée en ébullition tumultueuse, laissez tomber le riz en pluie. Avec une mouvette, tournez-le dans l'eau durant 1 minute pour l'empêcher de coller au fond. Comptez 15 minutes. Versez-le dans une passoire sous l'eau courante froide. Egouttez et transvasez-le dans une casserole. Fendez les poivrons en deux, épépinez-les. Rissolez à la poêle le hachis d'ail et d'oignon dans 2 cuillérées d'huile. Reversez dans le riz, ajoutez le **sbrinz** râpé, versez 1/2 dl de bouillon ou de vin blanc chaud. Mélangez le tout avec soin. Réchauffez quelques minutes en remuant pour éviter l'attache. Rangez les poivrons dans un plat à four huilé. Emplissez les poivrons à la cuillère, assaisonnez, arrosez d'huile, enfournez 15 minutes à 200°. On peut farcir des tomates de la même manière ou en préparer en même temps que les poivrons.