





POIVRONS FARCIS DE RIZ AU PESTO



Ingrédients

- 320 g de riz long
- 1 poivron rouge
- 1 filet d'huile

Pour le pesto :

- 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- 50 g de pignons de pin
- 8 cl d'huile d'olive
- 25 g de parmesan râpé
- 25 g de pecorino
- Sel, poivre
- Gros sel



Préparation

1. Dans une casserole d'eau chaude, faire précuire le riz al dente (le riz finira de cuire au four). Égoutter en fin de cuisson.
2. Placer les feuilles de basilic et l'ail dans un mixeur, avec les pignons de pin, et la moitié de l'huile. Mixer pour obtenir une purée, ajouter le reste de l'huile et le parmesan râpé avec le pecorino (en garder une partie pour la décoration). Mixer à nouveau. Sinon réalisez le pesto au mortier et au pilon. Mélanger le pesto au riz.
3. Faire préchauffer le four à 200°. Laver les poivrons. Couper le haut de chaque poivron. Garnir les poivrons de riz au pesto.
4. Disposer les poivrons dans un plat à four huilé et faire cuire 30 minutes.