

POIVRON FARCI AU COUSCOUS PERLÉ AVEC FETA



INGRÉDIENTS

4

- 4 poivrons (qui peuvent tenir debout)
- 1 cébette
- 2 l de bouillon de légumes
- 200 g de couscous perlé
- 125 g de feta
- 20 g de Tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 50 g de Pomodori marinati Bresc
- 10 g de purée d'ail fumé Bresc
- 10 g de Parrillada Aio e limone Bresc
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Parrillada Aio e Lemone
450g



Purée d'ail fumé 325g



Tapenade Kalamata
d'olives noires 1000g



Tomates émincées et
marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Allumer le barbecue et laisser chauffer jusqu'à une température de 180 °C. Faire cuire le couscous perlé dans le bouillon de légumes. Couper l'oignon de printemps en fines rondelles, émietter la feta. Assaisonner le couscous avec la tapenade d'olives, le pomodori marinati, l'oignon de printemps, l'ail, la feta et l'aio e limone. Ajouter poivre et sel si nécessaire. Couper les chapeaux des poivrons et évider les poivrons, huiler légèrement les poivrons. Farcir les poivrons de couscous et remettre les chapeaux sur les poivrons. Faire cuire les poivrons 45 minutes environ au barbecue.