Poivron farci au couscous perlé avec feta



Ingrédients

10

- 10 poivrons (qui peuvent tenir debout)
- 3 cébette
- 5 l de bouillon de légumes
- 500 g de couscous perlé
- 315 g de feta
- 50 g de Tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 125 g de Pomodori marinati Bresc
- 25 g de purée d'ail fumé Bresc
- 25 g de Parrillada Aio e lemone Bresc
- poivre et sel

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 lemone. 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.

Produits Bresc utilisés



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Purée d'ail fumé 325g



Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000