Poivrons farcis au tofu et viande hachée végétarienne

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Curry jaune thaï 450g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

- 10 poivrons
- 750 g de viande hachée végétarienne
- 3 œuf
- 2 dl de lait de coco
- 75 g d'échalotes hachées Bresc
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 5 tomates
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g d'ail haché Bresc
- 50 g de Thai yellow curry Bresc
- 375 g de tofu
- 5 tiges d'oignon de printemps
- 25 g de basilic thaï haché
- 13 g de ciboulette hachée
- 25 g de coriandre hachée
- huile pour la cuisson
- riz
- sauce chili

Méthode de préparation

Préchauffer le four. Couper le haut des poivrons et les évider. Couper les tomates en quatre et enlever les pépins. Les détailler en morceaux. Couper l'oignon de printemps en rondelles et le tofu en petits dés. Les faire revenir ensemble dans un peu d'huile avec l'échalote, le piment rouge, le gingembre et la citronnelle. Ajouter les tomates. Incorporer la viande hachée avec l'oeuf, le lait de coco et les herbes. Remplir les poivrons avec cette farce. Faire cuire les poivrons 20 à 30 minutes à 180 degrés. Servir avec du riz et de la sauce chili.

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

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