

## Poivrons farcis aux cranberries



recette de Martha Stewart "Quick Cook Menus"

pour 4 (oui mais des goinfres! lol!)

1 1/2 tasse eau

1/4 ccafé sel

3/4 tasse riz long grain (pour cette recette, je prends toujours de l'incollable)

1/3 tasse huile olive

1 gros oignon (et quand on dit "gros" aux USA, croyez moi c'est gros, donc j'ai mis un gros oignon blanc bien de chez nous et un oignon rouge long)

2 gousses d'ail (j'en ai mis 3)

1 ccafé coriandre moulue

1 ccafé coriandre fraîche hachée (j'ai mis 1 grosse csoupe)

1 csoupe basilic frais haché (1 grosse csoupe chez moi!)

1 csoupe persil plat haché (une très grosse pour moi...)

3 csoupe cranberries séchées

1/4 tasse jus d'orange

1 csoupe tomates séchées hachées

sel, poivre du moulin

4 poivrons jaunes

Préchauffer le four à 190°C

Mettre à tremper les cranberries séchées dans le jus d'orange. *Pour accélérer la réhydratation des cranberries, j'ai chauffé tout ça 30 secondes au micro ondes avant de laisser gonfler tranquillement.*

Dans une casserole moyenne, porter l'eau salée à ébullition, ajouter le riz; baisser le feu, couvrir et laisser cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit tout juste tendre, 12 à 15 minutes. *Bon, ben quand votre hyper préféré ne vous vend que du riz long grain incollable qui cuit en 10 minutes, vous vous débrouillez comme vous pouvez pour le cuire jusqu'à ce qu'il soit à un poil d'être parfait. Et vous le faites égoutter tranquillement.*



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>

Pendant que le riz cuit, préparer l'oignon et le couper en hyper fines lamelles. Préparer l'ail et le hacher menu.

Dans une sauteuse, faire chauffer environ 3 csoupe d'huile d'olive et mettre à suer l'oignon et l'ail environ 10 minutes à feu moyen, en mélangeant de temps en temps.

Ajouter le riz, la coriandre en poudre, les herbes ciselées, les cranberries égouttées, les tomates séchées hachées, mélanger, assaisonner, goûter, rectifier.

Avec un couteau pointu, couper délicatement le sommet des poivrons, réserver les chapeaux. Ôter les membranes et les graines.

Placer les poivrons dans une cocotte huilée à l'huile d'olive et de taille adaptée (surtout en hauteur parce qu'il va falloir mettre le couvercle par dessus...). Si les poivrons ne tiennent pas debout tous seuls, vous pouvez les caler avec des boudins de papier alu.

Remplir les poivrons avec la farce. Verser l'huile d'olive restante par dessus en filet.

Couvrir avec les chapeaux

Couvrir la cocotte de son couvercle en enfourner à 190°C pour 35 minutes, pour que les poivrons soient tendres. *Bon, non, 35 minutes ne suffisent pas... Compter plutôt 50 minutes... Mais bon, chacun son four, donc mieux vaut contrôler où ça en est... ;-)*

Et on n'oublie pas le détail qui tue : Si la poignée du couvercle de votre cocotte est en plastique, recouvrez la de plusieurs couches de papier alu... Ca évitera bien des surprises...

Ensuite enlever le couvercle et ré enfourner pour 15 minutes, histoire de dorer les poivrons.

Servir chaud ou à température ambiante.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>