

Portion : 6



Poivrons farcis au boeuf à la philly

Ingrédients

- 2 livres de bœuf haché
- 2 casseaux de champignons
- 1 gros oignon, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. thé de piments forts (perso, j'ai pris les Peperoncini piccanti de PC Collection noire que j'avais dans mon frigo)
- 1 tasse de riz basmati non cuit
- 2 tasses de cheddar fort, râpé
- 1 contenant (250 g) de fromage à la crème
- 3-4 gros poivrons
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. table de beurre
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Trancher grossièrement les deux casseaux de champignons.
3. Faire cuire le riz en suivant les instructions sur l'emballage. Réserver.
4. Dans un poêlon, chauffer l'huile. Faire revenir l'oignon. Ajouter l'ail, les piments et le bœuf haché. Saler et poivrer.
5. Faire brunir la viande. Lorsque la viande est bien cuite, retirer du feu et réserver dans un bol.
6. Dans le même poêlon, faire fondre le beurre et faire revenir les champignons. Lorsque les champignons auront rendu leur eau et qu'ils ont légèrement doré, les retirer du feu. Saler et poivrer. Réserver.
7. Mélanger les champignons, le mélange de bœuf, le fromage à la crème, la moitié du cheddar dans la poêle et faire chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
8. Ajouter le riz et bien mélanger.
9. Couper les poivrons en deux, les évider et les déposer dans un plat allant au four.
10. Remplir les demi-poivrons du mélange de riz et bœuf.
11. Déposer le reste du fromage sur le dessus des poivrons et enfourner pendant 15-20 minutes.
12. Déguster chaud !