



POIVRONS RÔTIS AU CHILI CON CARNE SPÉCIAL HALLOWEEN

INGRÉDIENTS

- 4 poivrons rouges ou jaunes
- 2 bocaux de haricots rouges aux poivrons rouges Bio 37cl
- 400g de bœuf haché
- 150g de riz

PRÉPARATION

1. Faire cuire votre bœuf haché en l'émiettant.
2. En parallèle lancer la cuisson du riz.
3. Avant la fin de la cuisson de la viande ajouter les haricots rouges Charles Christ.
4. Laver, vider et sculpter les poivrons puis les remplir à moitié de chaque mélange.
5. Placer les poivrons farcis sur une plaque de cuisson. Arroser d'un filet d'huile d'olive
6. Mettre au four à 170° pendant 30 minutes



BON APPÉTIT !