

# LA RECETTE

du LUNDI



*poivrons rôtis farcis au riz noir et burrata*

plat



## INGRÉDIENTS

- **Pour les poivrons farcis :**
  - 4 poivrons bien fermes
  - 400 g de riz noir
  - 2 burratas
  - 2 c. à soupe de graines de coriandre
  - 1 c. à café d'ail en poudre
  - 40 g de pistaches hachées
  - Huile d'olive Dona Vona
  - Vinaigre balsamique
  - Fleur de sel au piment d'Espelette
  - Poivre de Madagascar et de Malabar
- 
- **Pour la sauce verte :**
  - 2 bouquets de basilic
  - 33 cl de lait de coco
  - 2 c. à soupe de tahiné



Pour 4 personnes



## PRÉPARATION :



- Cuire le riz noir
- Faites-le cuire dans une grande casserole d'eau salée.
- Égouttez, puis remettez dans la casserole avec un filet d'huile d'olive, l'ail, les graines de coriandre, sel et poivre.
- Réservez au chaud.
  
- Préparer la sauce verte
- Mixez ensemble le lait de coco, le tahiné et les feuilles de basilic jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
- Placez au frais.
  
- Rôtir les poivrons
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez les poivrons et découpez un chapeau sur chacun. Retirez les pépins.
- Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre, salez et poivrez.
- Enfournez pour 30 minutes. Laissez tiédir 10 minutes.
  
- 🍴 Dressage
- Dans chaque assiette, versez un peu de sauce verte.
- Ajoutez une portion de riz noir.
- Disposez un poivron rôti garni d'une demi-burrata.
- Saupoudrez de pistaches hachées, de fleur de sel, d'un tour de poivre et de quelques feuilles de basilic.
- Terminez avec un filet d'huile d'olive.
  
- 💡 Astuce du Comptoir
- Pour une version encore plus parfumée, ajoutez une pincée de cumin ou de paprika dans le riz noir pendant la cuisson.

