

POIVRONS MASQUÉS

Pour 4 personnes

Préparation : 35 minutes Cuisson : 10 minutes

- de 10€



Ustensiles :

- 1 grande casserole
- 1 plat pour tout mélanger

Ingrédients :

- 4 poivrons
- 2 tomates
- 2 mug de riz (200g)
- 1 petite boîte de thon
- 2 c. à café de mayonnaise
- Sel et poivre

Ce soir, vous organisez un grand bal costumé dans votre 2 pièces. Vous voulez épater tout le monde en assortissant votre repas à votre costume. La bonne nouvelle, c'est que vous avez prévu de faire des poivrons farcis ! La mauvaise c'est que votre costume est quelque peu imposant !

1. À l'aide d'une casserole aussi ronde que votre costume, mettez vos poivrons dans l'eau bouillante pendant 10 minutes afin que leur chair s'assouplisse.
2. Passez-les ensuite sous l'eau froide pour les rafraîchir. Vous même commencez à avoir des bouffées de chaleur sous ce costume encombrant.
3. Coupez un chapeau à vos poivrons en vous inspirant de celui que vous portez. Enlevez aussi leurs pépins.
4. Faites cuire le riz et égouttez-le. Tiens, vous auriez aussi pu vous déguiser en chinois, au moins ça vous aurait permis de passer les portes (bien qu'il n'y en ait pas beaucoup dans votre modeste demeure).
5. Plongez les tomates 1 minute dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les dans l'eau glacée, puis épluchez-les et coupez leur chair en petits dés.
6. Dans un plat déguisé en plat, mélangez la mayonnaise, le riz, le thon égoutté et émietté ainsi que les dés de tomates, le sel et le poivre.
7. Remplissez vos poivrons... DRING. Ah, les invités arrivent ! Vous vous sentez nettement moins ridicule lorsque vous apercevez John, déguisé en poireau, qui n'arrive pas non plus à passer la porte...