

Poivrons farcis à la dinde, au quinoa et au fromage de chèvre



6 portions



60 minutes

INGRÉDIENTS

Poivrons farcis

6 c. à soupe de fromage de chèvre tartinable pur et simple Woolwich Dairy
¾ tasse de fromage Cheddar au lait de chèvre Woolwich Dairy, râpé
6 poivrons (rouges, verts, jaunes ou orange)
1 lb de dinde hachée maigre
1 tasse de quinoa, cuit
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 boîte de tomates en dés, égouttées
1 boîte de pâte de tomates
½ oignon, coupé en dés
4 gousses d'ail, hachées
½ tasse de basilic, haché
Sel et poivre

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Entre-temps, chauffer l'huile dans une poêle; faire revenir la dinde hachée à feu mi-vif jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Ajouter l'oignon et l'ail; faire cuire jusqu'à ce que l'oignon ramollisse.

Étape 3

Incorporer les tomates en dés, la pâte de tomate, le quinoa, le sel et le poivre, au goût. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux.

Étape 4

Entre-temps, préparer les poivrons pour les farcir. Couper la partie supérieure des poivrons et retirer les graines; mettre dans un plat allant au four légèrement recouvert d'un enduit à cuisson antiadhésif.

Étape 5

Incorporer à la farce le fromage de chèvre tartinable pur et simple Woolwich Dairy et le basilic.

Étape 6

Remplir au complet chaque poivron d'une quantité égale du mélange.

Étape 7

Faire cuire 30 minutes au four. Garnir chaque poivron farci de 2 c. à soupe de fromage Cheddar au lait de chèvre Woolwich Dairy râpé; poursuivre la cuisson de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fondu bouillonne et qu'il soit doré.

Alimenté par **Saputo**