

Poivrons farcis au couscous marocain



Ingrédients

- 2 kg Moroccan Spiced Couscous (Al'Fez)
- 13 grands poivrons rouges
- 3 poivrons verts
- 3 poivrons jaunes
- 5 oignons rouges
- 10 gousses d'ail
- Huile d'olive

Méthode

1. Préchauffez le four à 180 degrés. Préparez le Moroccan Spiced Couscous comme indiqué sur l'emballage.
2. Découpez finement les 3 poivrons rouges, les 3 poivrons verts et les 3 poivrons jaunes et l'oignon. Faites revenir le tout dans de l'huile et l'ail écrasé.
3. Découpez et épépinez les grands poivrons rouges et remplissez-les de couscous et de légumes cuits.
4. Faites-les cuire au four pendant 30 minutes.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be