

### Poivrons farcis au riz

Une cuillère à soupe de riz par poivron.  
Enlever la queue du poivron et par le trou, enlever les graines. Laver le riz à l'eau froide et l'ébouillanter 5 minutes. Ajouter à ce riz la pulpe de 2 tomates, fines herbes sel poivre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.  
Farcir les poivrons et faire cuire 1 h. au four -

### Poivrons farcis au gras

Après avoir enlevé la queue et les graines, hacher et mélanger finement un peu de viande de porc, ajouter de la ciboule, persil, échalote, petit salé bien haché et 1 œuf - Remplir les poivrons, saupoudrer de chapelure, mouiller de quelques gouttes d'huile ou de beurre fondu. Cuire au four dans un ustensile <sup>légèrement,</sup> huilé. Dresser sur un plat garni d'une purée de tomates épaisse relevée d'une pointe d'ail -