



Poivrons farcis au quinoa, chorizo et cancoillotte

Association de Promotion de la Cancoillotte



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 3 poivrons rouges
- 150 g de quinoa
- 2 cas de vinaigre balsamique
- 30 g d'olives violettes
- 120 g de chorizo
- 1 cuillère à soupe de Sarriette
- 2 gousses d'ail hachées



La préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Préparez les poivrons en les lavant, puis coupez-les en deux.
- Retirez les graines à l'intérieur.
- Déposez les poivrons dans un plat allant au four.
- Ajoutez l'ail haché, la sarriette, salez et poivrez. Arrosez d'huile d'olive.
- Enfournez et faites rôtir environ 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire le quinoa dans un grand volume d'eau salé selon les indications sur l'emballage.
- Dans une poêle, faites revenir le chorizo dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Ajoutez le quinoa cuit, le vinaigre balsamique. Poivrez.
- Sortez les poivrons du four.
- Garnissez-les avec la préparation quinoa/chorizo et les olives violettes.
- Ajoutez un généreux filet de Cancoillotte sur les poivrons farcis.
- Décorez de quelques feuilles de sarriette.
- Vous pouvez servir ces poivrons farcis avec une vinaigrette de votre choix.