

## POIVRONS FARCIS AU RISOTTO D'AUBERGINE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| FACILE                   | Coût moyen                               |
| Préparation : 25 minutes | Cuisson 55 minutes                       |
| 4 personnes              | 1 plaque de four et 2 grandes casseroles |

### Ingrédients :

2 poivrons  
1 aubergine  
1 gros oignon  
150 gr de riz rond  
50 gr de parmesan  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cube de bouillon de légumes  
Sel et poivre

### Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Laver les poivrons, les essuyer et les couper en deux dans la longueur. Les épépiner. Disposer les moitiés de poivron (côté peau en dessous) dans un plat allant au four et faire cuire 15 minutes.
- 2 - Peler les aubergines, les couper en petits cubes.
- 3 - Faire bouillir 500 ml d'eau et diluer le cube de bouillon.
- 4 - Peler et couper l'oignon en petits morceaux et le faire revenir 3 minutes dans de l'huile d'olive.
- 5 - Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il blanchisse et verser un peu de bouillon.
- 6 - Ajouter les cubes d'aubergines, saler et poivrer légèrement.
- 7 - Mouiller avec le bouillon au fur et à mesure jusqu'à cuisson du riz.
- 8 - Ajouter le parmesan au risotto avant de garnir les poivrons égoutter puis repasser au four pendant 15 minutes.