Poivrons farcis fiesta (Le palais gourmand)

1 petit oignon
1 petite gousse d'ail, finement hachés (mis 5 gousses)
1 c. à thé de poudre de chili (+ la prochaine fois)
1/2 c. à thé de cumin moulu
Sel et poivre
1/2 lb de dinde hachée (mis boeuf haché)
1 tasse de tomates en dés en conserve avec leur jus
4 poivrons coupés en deux et épépinés
2 tasses de riz brun cuit
1 conserve de 341ml de maïs en grain égouttés
1 gros oeuf battu
2 c. à soupe de coriandre ou de persil frais finement haché (mis 1 c. à table persil séché)
1/4 tasse de crème sure pour garnir, facultatif

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Vaporiser une poêle antiadhésive moyenne d'un enduit à cuisson et la poser sur feu mi-doux. Ajouter l'oignon, l'ail, la poudre de chili, le cumin, le sel et le poivre. Couvrir partiellement et faire cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes soient bien ramollis, environ 7 minutes. Régler le feu à moyen. Émietter la dinde et bien faire brunir. Égoutter l'excédent de gras. Ajouter les tomates et laisser mijoter jusqu'à l'évaporation des jus, soit 7 à 10 minutes.

Entre-temps, blanchir les poivrons 2 minutes dans un grand chaudron d'eau bouillante. Bien égoutter. Placer les poivrons sur une grande plaque à biscuits à rebord, la partie coupée vers le haut. Mélanger la préparation à la dinde avec le riz et le maïs. Incorporer l'œuf et la coriandre. Répartir uniformément entre tous les poivrons le mélange ainsi obtenu; au besoin, faire de petits monticules. Cuire jusqu'à ce que les poivrons aient ramolli, ce qui devrait prendre 10 à 15 minutes et garnir de crème sûre.