

GRATIN DE RIZ SAUVAGE



Pour 4 personnes

- 350 g d'un mélange de trois riz (riz sauvage, riz rouge et riz blanc)
- 250 g de brocolis ou 1 courgette
- 200 g de lardons
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de crème fraîche
- 150 g de mozzarella
- 60 g de parmesan râpé
- 1 c à soupe de romarin
- Sel du maquis
- Poivre

Faire cuire le mélange de riz dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes, puis le rincer sous l'eau froide...

Entre temps j'ai fait revenir les lardons avec les oignons émincés, puis j'ai ajouté les courgettes et l'ail en laissant cuire environ 10 minutes, j'ai salé et poivré...

Mélanger le riz et le mélange courgettes/lardons en y ajoutant une partie de la mozzarella coupée en petits morceaux et le romarin. Rectifier l'assaisonnement...

Transvaser dans un plat à gratin beurré et couvrir du reste de la mozzarella et poudrer de parmesan...

Cuire au four préchauffé à 180° C pour environ 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu...

Pour plus d'onctuosité, on peut rajouter une cuillère à soupe de crème et se lâcher un peu plus sur la mozzarella...