



COUSCOUS GRATINE

Ingrédients pour 3 personnes :

120 g de riz blanc
2 tomates
Un reste de légumes à couscous
Chapelure fine

Préparation

Faites cuire votre riz suivant les instructions notées sur votre paquet, puis égouttez-le.

Préchauffez votre four à 220°.

Découpez vos tomates en fines rondelles.

Beurrez le fond de votre plat, puis versez votre riz sur toute la surface de votre plat. Ajoutez ensuite le reste de légumes à couscous, puis terminez par les rondelles de tomates. Parsemez de chapelure fine.

Cuire pendant 30 minutes.

Bon appétit !