



GRATIN DE LEGUMES & RIZ

Ingrédients pour 3 personnes :

120 g de riz blanc cru
2 tomates
2 courgettes
4 tranches de bacon
50 g de jambon allumettes
20 cl de crème liquide
2 œufs entiers
50 g de gruyère râpé
Sel & poivre
1 noisette de margarine (ou beurre)

Préparation

Commencez par beurrer le fond de votre plat, et parsemez-y sur toute la surface le riz cru.

Nettoyez vos tomates puis découpez-les en rondelles fines. Déposez sur le riz l'équivalent d'une tomate. Ensuite nettoyez vos courgettes puis découpez-les en fines lanières. Déposez l'équivalent d'une courgette sur les rondelles de tomates, en les recouvrant sur toute la longueur du moule.

Prenez les tranches de bacon répartissez-les sur la surface du plat, puis parsemez de jambon allumettes. Déposez dessus les lanières de courgettes puis terminez par les rondelles de tomate.

Préchauffez votre four à 210°.

Dans un bol à part battez les œufs entiers et la crème liquide. Salez et poivrez.

Versez la préparation sur les rondelles de tomates, puis parsemez de gruyère râpé. Enfournez pour 40 minutes.

Bon appétit !