

GRATIN DE RIZ AUX LEGUMES

FACILE	Coût faible
Préparation : 20 minutes	45 minutes
4 personnes	2 grandes casseroles, 1 faitout

Ingrédients :

250 gr de riz

1 à 2 courgettes

5 carottes

1 poireau

1 litre d'eau

2 bouillons de volaille

2 oignons

10 cl de crème liquide

Chapelure

Préparation :

1 - Laver et peler les légumes, couper la courgette et les carottes en rondelles, les poireaux et les oignons

2 - Faire bouillir de l'eau dans une casserole et plonger les carottes 20 minutes

3 - Faire cuire à l'étuvée le poireau et la courgette 20 minutes

4 - Pendant ce temps, faire cuire le riz dans 1 litre d'eau bouillante avec les 2 cubes de bouillons

5 - Préchauffer le four à 210 °

6 - Une fois les légumes prêts, ainsi que le riz, mettre les carottes au fond d'un plat à gratin, mettre la moitié du riz par dessus, faire une couche de courgettes et de poireaux, remettre le reste du riz ainsi que les rondelles d'oignons au dessus et mettre le reste de courgettes et poireaux

7 - Mettre la crème fraîche et saupoudrer de chapelure avec quelques noisettes de beurre

8 - Enfourner pendant 25 minutes