

GRATIN DE RIZ AUX LÉGUMES



Temps de préparation : 5 minutes



Temps de cuisson : 1 heure



Ingrédients :

- * 150 g de riz pour risotto + quantité d'eau selon riz
- * 1 petite courge coupée en cube
- * 2 tomates coupée en cube
- * 1 petit oignon haché
- * 1 aubergine coupée en cube
- * 1 brocoli en morceau
- * bouillon de légumes en poudre ou en cube
- * herbes bouquet (thym, basilic, sarriette, romarin, livèche, sauge, estragon et marjolaine)
- * mozzarella
- * huile d'olive



Préparation :

1. Fais revenir dans l'huile, l'oignon et les tomates
2. Ajoute les légumes, bien mélanger et fais revenir jusqu'à ce que le brocoli est un beau vert
3. Ajoute le riz, mélange et couvre 5 minutes environs
4. Ajoute l'eau avec le bouillon et les herbes, laisse mijoter 15-20 minutes
5. Mets dans un plat à gratin huilé
6. Recouvre de mozzarella
7. Couvre le plat et enfourne 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C en mode normal
8. Ôte le couvercle et enfourne à nouveau environ 10 minutes en mode gratinage

