

Gratin de riz aux courgettes et tomates



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Roger commence à récolter des courgettes à la motte. Donc, il faut trouver des nouvelles recettes pour les cuisiner. Je vous propose ce gratin qui nous a régalés. Les tomates ne sont pas encore assez mûres, elles viennent de chez mon producteur du coin.

Ingrédients

- 100 g de riz
- 2 courgettes
- 4 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 oeufs
- 200 ml de crème fraîche liquide
- 60 g de gruyère râpé
- curry
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Faire cuire le riz dans une grande quantité d'eau salée.
- 2 Laver les courgettes et les tomates. Les couper en gros morceaux. Enlever les graines dans les courgettes. Eplucher et hacher l'oignon et l'ail.
- 3 Egoutter le riz. Le laisser un peu refroidir.
- 4 Dans un grand saladier, mélanger le riz avec les courgettes, les tomates, l'oignon et l'ail hachés. Saler et poivrer.
- 5 Battre les oeufs avec la crème liquide. Ajouter la moitié du gruyère râpé et une pointe de curry.
- 6 Dans un plat à gratin, verser la préparation à base de riz. Recouvrir avec le mélange crème/oeufs. Parsemer le dessus du plat avec le restant de gruyère râpé.
- 7 Faire cuire au four 40 minutes à 200°C (th.6-7).

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

