

Gratin de riz

Ingrédients



du Riz

+



du Gruyère râpé

+



du Jambon

Recette

Faites cuire le riz, selon les indications de votre paquet.

Lorsqu'il est encore chaud, ajoutez du beurre et mélangez.

Ajoutez le jambon coupé en dés et mélangez.

Versez dans un plat à gratin badigeonné de beurre ou d'huile d'olive puis parsemez toute la surface avec le gruyère râpé.

Enfournez dans un four préchauffé à 210°C, jusqu'à ce que le dessus du gratin soit bien doré.

Servez bien chaud.