

Gratin de riz aux tomates

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 plat à gratin en verre ou en métal d'env. 2 l

700 g de tomates coupées en dés d'env. 1,5 cm ou de tomates pelées hachées en boîte

1 oignon haché

2 cs de persil haché

2-3 gousses d'ail hachées

1 cc de sel

½ cube de bouillon émietté

200 g de riz à risotto, p. ex. S. Andrea ou Carnaroli

1,5 dl de demi-crème

4 dl d'eau froide

poivre

120 g de fromage râpé, p. ex. Gruyère AOP



Préparation

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 55 minutes

Prêt en 1 heure, 10 minutes

1. Préparer tous les ingrédients.
2. Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaleur tournante: env. 160°C).
3. Première couche: disposer un tiers des tomates dans le plat. Répartir la moitié de l'oignon, du persil et de l'ail. Saupoudrer d'une demi-cuillère à café de sel et d'un quart de cube de bouillon. Ajouter la moitié du riz et un tiers du fromage.
4. Deuxième couche: répéter l'opération. Verser la crème et l'eau dans le plat, poivrer. Pour finir, répartir les tomates restantes et parsemer de fromage râpé.
5. Cuire 50-65 min dans la partie inférieure du four chaud, jusqu'à ce que le riz soit al dente ou tendre (selon le plat). Ajouter un peu d'eau chaude s'il n'y a plus de liquide et que le riz n'est pas encore cuit.

Une boîte de tomates pelées en contient 800 g. Si l'on utilise toute la boîte, ne mettre qu'env. 3 dl d'eau froide (au lieu de 4 dl).

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 421 kcal; protéines: 15 g; lipides: 20 g; glucides: 46 g.