

Gratin riz - courgettes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- riz (environ 100 g)
- 2 courgettes
- 300 g de comté rapé
- 1 oeuf battu
- 1 verre de lait
- 1 oignon haché
- de l'huile

Préparation :

Faire cuire 1 bon verre de riz.

Pendant ce temps, laver les courgettes et les éplucher 1 rangée sur deux (pour garder de la peau verte qui donnera de la couleur).

Râper les courgettes grossièrement (comme pour faire des carottes râpées).

Mélanger les courgettes avec l'oignon, le lait, 1/3 de verre d'huile et les 3/4 du comté râpé. Ajouter le riz cuit et égoutté.

Mettre dans un plat à gratin.

Parsemer du reste du comté râpé.

Faire cuire à 180-200°C pendant environ 20 min.