

Gâteau de riz au jambon



Ingrédients nécessaires

jambon blanc : 3 tranche(s)
parmesan : 120g
mozzarella : 250g
riz : 300g
safran : 1 dose(s)
beurre : 25g
échalote : 3
cube de bouillon : 2
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Tu manges sans doute souvent du riz, mais as-tu déjà goûté un gâteau salé à base de riz, de jambon et de mozzarella ? C'est vraiment délicieux, tu devrais essayer !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par éplucher tes échalotes et par les couper en petits morceaux. Fais-les ensuite revenir dans du beurre, pendant 5 à 10 minutes. Préchauffe le four à 200°C.



Etape 2

Délaye tes cubes de bouillon dans 75 cl d'eau chaude.



Etape 3

Ajoute le riz avec les échalotes et mélange. Au bout d'un moment, les grains doivent devenir transparents.



Etape 4

Une fois que les grains sont effectivement devenus transparents, ajoute l'eau avec le bouillon.



Etape 5

Au bout de 10 minutes, ajoute le safran.



Etape 6

Quand il ne reste plus d'eau et que le riz a tout bu, ajoute la fin du beurre ainsi que la moitié du parmesan. Mélange soigneusement.



Etape 7

Beurre un moule à gâteau et répartis la moitié du riz au fond.



Etape 8

Recouvre avec le jambon et la mozzarella.



Etape 9

Finis par l'autre moitié du riz ainsi que le parmesan.



Etape 10

Enfin, demande à un adulte d'enfourner le gâteau à 200°C pendant 20 minutes, puis de couper le four et de laisser le gâteau encore 5 minutes. C'est prêt ! Bon appétit !

