

Roulés de jambon au riz cuisiné gratiné

Difficulté : Facile

Préparation : 8 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 grandes tranches de jambon
- ✓ 50 g de riz basmati
- ✓ 50 g de petits pois
- ✓ 4 tranches d'emmental
- ✓ 50 g de comté râpé
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 250 ml d'eau
+ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ Poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Préparez votre bouillon de volaille avec 250 ml d'eau
et 1 cube de bouillon de volaille

Épluchez et émincez l'oignon

Faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive, pendant 2 min (environ) à feu moyen

Ajoutez le riz, baissez le feu, et poursuivez la cuisson pendant
1 min, sans cesser de mélanger.

Versez le liquide en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il soit absorbé,
et que le riz soit cuit.

Pour moi il a fallut 15 min de cuisson.

Avant la fin de cuisson du riz, ajoutez les petits pois et bien mélanger
pendant 1 bonne minute, remettre un peu de bouillon si nécessaire

Ajoutez le comté râpé et le poivre, mélangez bien.

Enlevez (ou pas) la couenne du jambon, déposez sur le bord de chaque
tranche le riz, puis roulez-la sur elle-même.

Déposez les roulés de jambon dans 1 ou 2 plat, disposez 2 tranches
de leerdammer sur chaque, et enfournez pour 10 min, puis 5 min sous le grill.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!