

# Riz au jambon cru

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de riz long grain

200 g de jambon cru (de Bayonne)

4 tomates

1 oignon

2 cubes de bouillon de volaille

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

100 g de gruyère râpé

Poivre

Préparation :

Préparez le bouillon avec 50 cl d'eau et 2 cubes de bouillon et faites chauffer à petit feu

Incisez les tomates en croix, à la pointe du couteau, plongez les dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacée quelques minutes, puis épluchez les.

Coupez les en petits dés. Réservez.

Epluchez les oignons, coupez les finement en petits morceaux.

Otez la couenne du jambon et émincez le en bâtonnets. Réservez

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez y l'oignon et faites le cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide, ajoutez le jambon, mélanger, puis ajoutez le riz, faites cuire doucement, en remuant à la spatule, jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Mouillez avec tout le bouillon, poivrez

Couvrez et laissez cuire 20 min à feu moyen.

Ajoutez les dés de tomates, 5 min avant la fin de la cuisson du riz. Mélangez bien.

Ajoutez l'emmental râpé et bien mélanger.

S'il reste trop de liquide dans la sauteuse, terminez la cuisson à découvert, dans le cas contraire, rajoutez un peu d'eau chaude.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!