

Gratin riz courgettes

Pour 4 personnes :

- * 1 grosse courgette ou 3 moyennes
- * 1 verre de riz
- * 1 verre de crème liquide (20cl)
- * 1 verre de lait
- * 50gr de gruyère râpé
- * 1 œuf
- * 1 pointe de curry
- * 1 oignon émincé et revenu dans un peu d'huile d'olive
- * 1 gousse d'ail
- * Basilic, sel, poivre
- * 150g de dés de jambon / dés de bacon

1. Râpez les courgettes, puis ajoutez le riz, l'œuf, la crème, le lait et le gruyère. Salez, poivrez et rajoutez le jambon / bacon, le basilic, l'ail haché, les oignons et le curry.
2. Mettre dans un plat à gratin et parsemer d'un peu de gruyère.
3. Enfourner à 180°C pendant 45min environ.