

Riz moelleux à la courgette et au fromage

Le riz : pour cette recette, je te conseille un riz long grain semi-complet (camargue, thaï). Mais du long grain étuvé, c'est très bien aussi (il tient vraiment bien à la cuisson).

Les fromages : tu ne trouveras pas de gouda râpé. Tu devras le râper toi même (gros trous). Pour la mozzarella, tu en trouveras de la râpée, mais tu peux aussi prendre de la mozzarella spécial pizza vendue en bloc, que tu pourras râper toi même (gros trous). C'est ce que je fais généralement pour cette recette.

Pour réchauffer les restes, tu peux étaler ton riz dans une poêle anti-adhésive, et chauffer à feu moyen pendant quelques minutes sans remuer, le fromage du dessous va alors griller, c'est absolument délicieux !

Recette pour 5 personnes

400 ml de riz long grain
500 ml d'eau
1 cube de bouillon de poule ou de légume
300 g de courgette râpée (gros trous)
½ C à café de sel (plus ou moins en fonction du taux de sel de ton bouillon)
poivre (au goût)
½ C à café d'ail en poudre
200 g de gouda (facultatif)
100 g de mozzarella (facultatif)

à mettre *seulement* si tu ne mets pas les fromages : 50 g de beurre

Préparation

Rince ton riz à l'eau claire, et laisse le égoutter 5 minutes.

Dans une petite cocotte, mélange l'eau, le riz et émiette le cube de bouillon. Mets à feu vif. Porte à ébullition, puis baisse le feu (moyen), couvre et laisse cuire 11 à 12 minutes. Ton riz doit être tendre et tout le liquide doit avoir été absorbé.

Presse un peu les courgettes entre tes mains pour enlever le surplus d'eau. Mets le riz encore chaud avec les courgettes, ajoute le sel, le poivre et le fromage (ou le beurre). Mélange bien, et sers immédiatement.

