

Gratin de riz et courgettes

à la bolognaise



Pour 5 à 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 2 verres de riz
- 1 belle courgette ou 2 petites
- 2,5 verres d'eau
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 500 g de sauce bolognaise maison ou 450 g de bœuf haché + sauce ou coulis de tomates
- 1 boule de Mozzarella
- Fromage râpé (facultatif)
- Herbes de Provence
- Sel
- Poivre
- Beurre pour le plat à gratin

Préparez la sauce tomate : Soit une bolognaise maison ou du bœuf haché rissolé avec des oignons et mijoté dans une sauce tomates maison. (Cliquez sur les liens sur le blog pour accéder aux recettes).

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez le bouillon : Diluez le cube de bouillon de bœuf dans de l'eau bouillante.

Étalez le riz dans le fond d'un plat à gratin beurré.

Versez un peu de bouillon sur le riz.

Répartissez de la sauce bolognaise.

Mouillez avec un peu de bouillon.

Coupez la courgettes en rondelles fines.

Répartissez les courgettes pour recouvrir la bolognaise.

Salez et poivrez. *Salez juste à ce moment-là car le bouillon de bœuf est salé.*

Parsemez d'herbes de Provence.

Coupez la Mozzarella en petits morceaux et recouvrez le dessus des courgettes.

Rajoutez éventuellement un peu de fromage râpé.

Glissez au four pour 20 minutes + 5 minutes en position gratin.

Servez avec une salade verte.