

Gâteau de riz

à la ratatouille et au bœuf



Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 500 g de ratatouille (ou un reste de légumes cuits)
- 40 g de riz cru
- 350 g de bœuf haché
- 3 œufs
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1/2 oignon
- 1 boule de Mozzarella
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 petite c à café de mélange d'épices ou herbes aromatiques de votre choix
- Sel
- Poivre

Faites revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen.

Ajoutez le bœuf haché et laissez cuire 5 minutes à feu moyen en mélangeant souvent. Salez. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 160° C (140° C pour moi).

Dans un bol, mélangez les œufs et la crème. Salez et poivrez légèrement (les légumes sont déjà assaisonnés).

Écrasez un peu les légumes cuits (la ratatouille) à l'aide d'un presse-purée ou un bref coup de mixer.

Ajoutez le bœuf cuit, le riz cru, un mélange d'épices ou herbes aromatiques de votre choix (cumin, coriandre, basilic).

Versez le mélange œufs/crème et mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Versez la préparation dans un moule beurré (si celui-ci n'est pas en silicone). *J'ai utilisé mon moule tablette parfait pour ce type de recette.*

Répartissez la Mozzarella coupée en petits morceaux.

Glissez au four pour 45 minutes (voire + ou - en fonction de votre four).

Attendez 10 minutes avant de démouler sur un plat de service.

Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une sauce tomate et d'une petite salade.