

Cocotte gratinée au riz, viande hachée à la crème de champignons.



PRÉPARATION

1. Faire cuire votre riz selon les modalités du paquet. Réserver.
2. Faire une crème de champignon selon ma recette et réserver.
3. Faire revenir la viande hachée dans une poêle chaude dans laquelle vous aurez fait fondre le beurre. Ajouter sel et poivre et mélanger.
4. Préchauffer votre four à 200°C.
5. Dans les cocottes, mettre 3 cuil. à soupe de riz suivi de 2 cuil. à soupe de viande hachée. Ajouter de la crème de champignons par-dessus et parsemer de râpé. Ajouter une noix de beurre sur chaque cocotte.
6. Enfourner pour 15 min.
7. Sortir du four, mettre le couvercle des cocottes et servir avec une bonne salade verte par exemple.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS pour 5 personnes.

- 250 g de riz
- De la crème de champignon (recette [ICI](#))
- 200 g de viande hachée
- 20 g de beurre + 5 noix pour la dorure
- Sel et poivre du moulin
- Emmental râpé

ASTUCES & CONSEILS

- ...