



COURONNE DE RIZ AU COMTE

par Christian Echterbille Professeur de cuisine au CERIA

Bruxelles

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

200 g de riz Basmati
2 oeufs
2 gousses d'ail
150 g de fromage de Comté râpé
250 g de crème fraîche
Quelques tranches de lard fumé
½ botte de ciboulette,
Muscade, cumin
sel, poivre

Réalisation

Hacher l'ail et la ciboulette.
Cuire le riz avec une pincée de sel. Egoutter.
Mélanger l'ail, la ciboulette et le fromage râpé, ajouter la crème, du sel et du poivre, le cumin et une pincée de muscade râpée fraîchement.
Ajouter le tout au riz cuit encore chaud. Verser dans un moule historié et cuire 25 minutes à four chaud 200°C.
Démouler sur plat et garnir de tranches de lard fumé sautée jusqu'à croquantes.

Le mot du Chef : les quantités conviennent pour 8 couverts en entrée et 4 en plat principal.