

## *Gratin de Courgettes au Riz & au Cheddar*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- RIZ	165 g
- BOUILLON DE POULE	400 ml
- COURGETTE(S)	2
- CHEDDAR	200 g
- OEUF(S)	2
- FROMAGE FRAIS	2 c à s (type Philadelphia)
- CREME FRAICHE	6 c à soupe
- CUMIN EN POUDRE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez le riz dans le bouillon de volaille tiède.
- Pendant ce temps, lavez et râpez les courgettes. Placez-les dans un plat à gratin.
- Dans un bol, mélangez les œufs avec le fromage frais et la crème. Salez, poivrez et ajoutez le cumin. Incorporez ce mélange aux courgettes directement dans le plat à gratin.
- Râpez le cheddar et ajoutez-le également dans le plat à gratin.
- Versez alors le riz et le bouillon dans le plat, remuez de façon à avoir une préparation homogène et harmonieuse.
- Enfournez 20 minutes à couvert puis 25 minutes sans le couvercle, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

### Remarque:

Ce plat est excellent avec un plat en sauce comme des oiseaux sans tête à la bière par exemple.

