

# Gâteau de riz au jambon



## Ingrédients nécessaires

jambon blanc : 3 tranche(s)  
parmesan : 120g  
mozzarella : 250g  
riz : 300g  
safran : 1 dose(s)  
beurre : 25g  
échalote : 3  
cube de bouillon : 2  
poivre : 1 pincée(s)  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

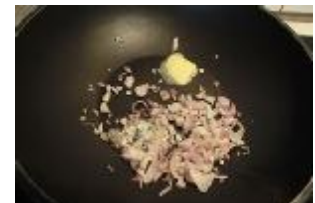
Tu manges sans doute souvent du riz, mais as-tu déjà goûté un gâteau salé à base de riz, de jambon et de mozzarella ? C'est vraiment délicieux, tu devrais essayer !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par éplucher tes échalotes et par les couper en petits morceaux. Fais-les ensuite revenir dans du beurre, pendant 5 à 10 minutes. Préchauffe le four à 200°C.



## Etape 2

Délaye tes cubes de bouillon dans 75 cl d'eau chaude.



## Etape 3

Ajoute le riz avec les échalotes et mélange. Au bout d'un moment, les grains doivent devenir transparents.



## Etape 4

Une fois que les grains sont effectivement devenus transparents, ajoute l'eau avec le bouillon.



## Etape 5

Au bout de 10 minutes, ajoute le safran.



## Etape 6

Quand il ne reste plus d'eau et que le riz a tout bu, ajoute la fin du beurre ainsi que la moitié du parmesan. Mélange soigneusement.



## Etape 7

Beurre un moule à gâteau et répartis la moitié du riz au fond.



## Etape 8

Recouvre avec le jambon et la mozzarella.



## Etape 9

Finis par l'autre moitié du riz ainsi que le parmesan.



## Etape 10

Enfin, demande à un adulte d'enfourner le gâteau à 200°C pendant 20 minutes, puis de couper le four et de laisser le gâteau encore 5 minutes. C'est prêt ! Bon appétit !

