

Ramequins de riz à la Musquée de Provence



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr de musquée de Provence
- 200 gr de riz
- 50 cl de lait de coco
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 150 grs de gruyère râpé
- 10 cl de crème fraîche
- Noix de muscade râpée
- Sel, poivre

Préparation :

1. Délayez les cubes de bouillon dans 50 cl d'eau bouillante
2. Coupez, épépinez et épluchez la musquée et taillez-la en petits dés
3. Faites revenir les dés dans une sauteuse avec de l'huile d'olive et les oignons préalablement coupés en fines lamelles
4. Mixez le tout et faites cuire dans une casserole avec le lait de coco et le bouillon
5. Mélangez bien, ajoutez la noix de muscade et versez le riz
6. Laissez cuire 20 minutes
7. Versez la crème, mélangez à nouveau et saupoudrez de gruyère râpé
8. Servez bien chaud