



Riz aux courgettes et lardons au four

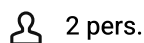
Préparation 15 min

Cuisson 26 min

Repos 41 min



Facile



2 pers.



€

INGRÉDIENTS

Pour 2 pers.

- ☐ 120 g Riz basmati
- ☐ 100 g Lardons
- ☐ 30 cl Eau
- ☐ 10 cl Vin blanc
- ☐ 1 Courgette(s)
- ☐ 1 Oignon(s)
- ☐ 2 gousse(s) Ail
- ☐ 1 cube(s) Bouillon de légumes
- ☐ 1 Feuille(s) de laurier
- ☐ 1 Piment d'Espelette
- ☐ Sel

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four th.7 (210°C).

ÉTAPE 2

Épluchez, lavez, émincez et hachez respectivement l'oignon et l'ail.

ÉTAPE 3

Lavez la courgette et découpez-la en dés.

ÉTAPE 4

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon émincé et l'ail haché pendant environ 3 min. Veillez à ne pas les faire brunir.

ÉTAPE 5

Incorporez les lardons et les courgettes. Faites revenir le tout pendant environ 3 min.

ÉTAPE 6

Versez un peu d'eau et arrosez de vin blanc. Ajoutez le laurier, le cube de bouillon. Remuez délicatement.

ÉTAPE 7

Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez-le si besoin, les lardons étant déjà salés.

ÉTAPE 8

Déposez-y le piment d'Espelette et laissez mijoter le tout jusqu'aux premiers signes de bouillon.

ÉTAPE 9

Ensuite, retirez du feu.

ÉTAPE 10

Dans un plat allant au four, versez la préparation poêlée, puis incorporez le riz.

ÉTAPE 11

Mélangez le tout et mettez au four pendant 13 min. Au bout de cette première cuisson, remuez à nouveau votre plat et enfournez à nouveau durant 13 min.

ÉTAPE 12

Servez.