Gratin de citrouille

6 personnes

10 minutes

1h15

- 2 oignons moyens
- 125 g de lardons fumés
- 1 kg de citrouille découpée en petits cubes
- 100 g de riz complet
- 1 oeuf
- 1 brique de crème fraîche liquide
- 70 g de gruyère râpé
- Curry, sel et poivre

1- Faites chauffer les lardons dans une poêle, puis ajoutez les oignons émincés, et enfin les cubes de citrouille avec un demi-verre d'eau (bouillante). Salez, poivrez et laissez mijoter 5min.

2- Ajoutez le riz et faites mijoter encore 40min (le riz doit absorber le liquide), puis laissez tiédir. Ensuite, ajoutez l'oeuf dans la préparation, la crème fraiche, une pincée de curry et mélangez bien.

3- Versez la préparation dans un plat à gratin et recouvrez de gruyère râpé. Enfournez à 180°C pendant 30min environ.