



## Gratin trop bon

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

### Ingrédients

- 1 paquet de riz Liv
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 petite brique de béchamel
- 5 champignons de Paris
- 1 oignon nouveau
- 100 g de gruyère râpé
- Du sel à la truffe, du poivre
- Un peu d'huile d'olive

1. Faire revenir l'oignon émincé à la poêle avec un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter les champignons lavés et émincés, le riz Liv et saisir 2 minutes.
3. Incorporer la béchamel, saler, poivrer et laisser mijoter 5 minutes.
4. Passer les 2 tranches de jambon au mixer et les mélanger au riz.
5. Mettre le tout dans une plat allant au four et recouvrir de gruyère râpé.
6. Enfourner quelques minutes au grill, le temps que le gruyère se colore et gratine.

*Cette recette se réalise avec du riz [Liv](#), riches en fibres et pauvres en calories, disponibles en ligne sous forme de boîtes à partir de 19,90 € ou à l'unité à la Grande Épicerie du bon Marché, chez Carrefour Market & City et chez Franprix à partir de 3,40 €.*