

Dômes de riz aux petits légumes, jambon et cœur de Mozzarella

Par la blogueuse Hello_Picurean



1



20 min



20 min



4

Ingédients

- ✓ 300 g de riz à sushi (le riz à risotto peut-être utilisé également)
- ✓ 4 tranches de Mon Jambon Blanc Conservation Sans Nitrite Madrange
- ✓ 1 poivron
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 oignon rouge
- ✓ 1 boule de Mozzarella
- ✓ 1 poignée d'Emmental râpé
- ✓ Basilic frais
- ✓ Sel, ail moulu, poivre
- ✓ Sauce tomate

Le produit phare



Préparation

Étape 1 Faites cuire votre riz en suivant les instructions du paquet (pensez à saler).

Étape 2 Préchauffer le four à 180°C. Pendant ce temps, épluchez vos carottes. Lavez votre poivron et épépinez-le. Coupez les carottes et le poivron en petits dés. Épluchez l'oignon et découpez-le en petits dés. Ciselez finement le basilic.

Étape 3 Faites revenir les carottes à la poêle dans un filet d'olive, puis ajoutez les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Assaisonnez de sel, poivre, ail moulu. Coupez le jambon blanc en petits carrés.

Étape 4 Dans un saladier, mélangez le riz refroidi avec les carrés de jambon, l'Emmental râpé, le basilic, le mélange carottes/poivrons et les oignons.

Formez des dômes/boules de riz à l'aide de vos mains ou utilisez un moule adapté, en intégrant au milieu $\frac{1}{4}$ de la boule de Mozzarella pour retrouver l'effet "cœur fondant".

Étape 5 Déposez-les sur une plaque à four munie de papier sulfurisé ou un plat à four et faites cuire environ 10 minutes à 180°C.

Dégustez-les à la sortie du four avec une sauce tomate chaude ou de la salade verte.

Bon appétit!