Poêlée de riz gratinée à la Raclette Le Fribourg

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **45 min.**
Cuisson : **30 min.**

Ingrédients

- 400 g Raclette Le Fribourg
- 600 g de riz
- 300 g de petits pois
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- Un peu de farine
- Un peu de graisse pour la cuisson
- 1 pâte feuilletée
- Sel et poivre

Étapes de la préparation

1. Faites cuire le riz et les petits pois. Faites revenir les lardons en même temps.
2. Puis mélangez ces trois ingrédients. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. A l'aide d'un bol, réalisez des dômes de riz. Recouvrez-les de fromage râpé et faites gratiner.
4. Coupez les oignons en rondelles, enrobez-les de farine et faites-les frire dans la graisse chaude jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
5. Découpez la pâte feuilletée en lanières, recouvrez-la de fromage râpé et faites cuire au four à 200°C pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée.
6. Dans votre plat, disposez le dôme de riz gratiné, les oignons fris et les lanières de pâte feuilletée.

? **Astuce :** Le riz peut être également servi avec des légumes méditerranéens !