



## Ingrédients

- Ingrédients pour 4 personnes
- 8 tomates San Marzano, poids total env. 600 g
- 1 dl de bouillon de légumes non gras
- 200 g de riz tricolore
- 1 feuille de laurier
- 1 dl de cidre
- 500 g de champignons de Paris, aussi grands que possible
- 1 cc d'huile d'olive pressée à froid
- 2-3 branches de marjolaine, les petites feuilles retirées et hachées menu
- 4 cs de parmesan râpé
- poivre du moulin
- sel selon goût
- 2 cs de parmesan râpé
- 16 de marjolaine

## Préparation

1. Couper les tomates en long, en retirer la chair avec une cuillère à café. Transformer la chair des tomates et 1 dl de bouillon de légumes dans le mixeur en une purée fine, la passer à travers un tamis, réserver.
2. Faire cuire le riz, le laurier et le liquide à petit feu pendant dix minutes à couvert, laisser gonfler le riz sur la plaque déclenchée jusqu'à disparition du liquide, retirer le laurier, laisser le riz refroidir un peu.
3. Pendant la cuisson du riz, nettoyer les champignons avec du papier ménager (ne pas les laver!), les couper en deux.
4. Chauffer 1 c. à café d'huile d'olive dans une grande poêle. Y déposer la moitié des champignons, faire revenir à grand feu sans les mélanger, les retourner 1 fois seulement. Procéder de la même manière avec l'autre moitié des champignons. Les retirer et les hacher mi-fin.
5. Bien mélanger le riz, les champignons, la marjolaine, le parmesan et les épices, puis en remplir les demi-tomates. Mettre le reste du riz dans un moule à gratin graissé et lisser, puis y répartir la purée de tomates. Y déposer les demi-tomates et saupoudrer de 2 c. à soupe de parmesan.
6. Gratiner: 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C. Avant de servir, déposer une petite feuille de marjolaine sur

chaque tomate.

env. 30 minutes (plus le passage au four)

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)