

**Gâteau de riz Jambon et mozzarella**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 grosse pincée de filaments de** [**safran**](https://recettes.de/safran)
**- 1 échalote**
**- 150 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz)
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)
**- 2 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)
**- 125 g (85g + 40g) de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne (1)**
**- 40 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- 2 œufs**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle  ou 1 moule de 14 cm de Ø tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 195°C** 

Mettre les filaments de safran dans 2 cuillerées d'eau chaude et laisser infuser quelques minutes.
Éplucher et émincer finement l'échalote. Faire blondir dans un filet d'huile.
Mesurer le riz dans un verre doseur et l'ajouter aux échalotes.
Bien remuer pour enrober les grains de gras.
Mesurer 2 fois le volume de riz en eau.
Verser sur le riz l'eau, le safran et mettre le bouillon de volaille.
Porter à ébullition, puis couvrir et laisser cuire doucement jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide (20 minutes pour moi).
Bien remuer et laisser refroidir.
Couper une tranche de jambon en dés ainsi que 85 g de mozzarella.
Ajouter dans le riz, les œufs et le parmesan.
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.
Mettre la moitié du riz dans le cercle et tasser.
Disposer sur toute la surface les dés de jambon et de mozzarella.
Couvrir avec le reste du riz et tasser le dessus avec le dos de la cuillère.
Enfourner pour 15 minutes.
Pendant ce temps, couper la seconde en tranches en morceaux et le reste de mozzarella en dés.
Sortir le plat du four.
Éparpiller les morceaux de jambon  ainsi que la mozzarella.
Enfourner pour 10 minutes pour faire fondre le fromage.
Servir immédiatement.