**Gratin de potiron au riz**

[Une image contenant nourriture, plat, Cuisine, Restauration rapide

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/gratin-de-potiron-au-riz-p1090322.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de chair de** [**potiron**](https://recettes.de/potiron)  
**- 1 belle échalote**  
**- 100 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz)  
**- 100 g** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés ou de comté râpé**  
**- 2 œufs**  
**- 2 càs de crème  
- 30 g de comté râpé**  
**- huile d'olive**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 190°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Eplucher et émincer l'échalote. La [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) dans un filet d'huile chaude.  
Couper la chair de potiron en dés et les ajouter dans la sauteuse.  
Bien remuer et laisser cuire jusqu'à ce que le potiron s'écrase sous la pression de la cuillère.  
Faire cuire le riz dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes et l'égoutter (il finira de cuire au four).  
Mélanger les légumes, le riz, les œufs, le fromage et la crème.  
Râper une grosse pincée de noix de muscade, saler & poivrer.  
Verser la préparation dans le plat. Saupoudrer de comté râpé.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.  
Savourer chaud.