



### Poêlée de riz à la bonne franquette.

#### Ingrédients pour 4 personnes.

- 2 grandes tasses de riz Oncle Benz
- 5 gr de bouillon de légumes
- 1/2 cc de sel
- 3 ½ tasses d'eau
- 8 tranches de lard à griller
- 30 gr de beurre
- 150 gr d'oignons émincés
- 12 tomates cerises coupées en 2
- 3 cs de sauce tomates "maison"
- 100 gr de vacherin en petits cubes
- -----
- 4 œufs
- Ciboulette ciselée
- -----

#### Préparation :

- Cuire le riz comme indiqué sur le paquet mais avec les ingrédients ci-dessus.
- Griller au four 20 min. à 180° les tranches de lard (entre deux plaques).
- Chauffer le beurre, blondir l'oignon, ajouter le riz cuit et bien essoré. Mélanger le tout et laisser griller légèrement, ajouter les tomates, la sauce tomate, bien brasser et rôtir doucement encore 5 min. Ajouter les cubes de vacherin.
- Creuser 4 trous dans le riz, casser les œufs dedans, un peu de poivre et de sel et poser un couvercle sur la poêle 5 min., le temps que les œufs prennent légèrement.
- Décorer avec les tranches de lard et la ciboulette ciselée.

S'il fait chaud... tout le monde se réglera d'une salade.

S'il fait beau... un barbecue mettra nos papilles en accord.

S'il pleut... une excellente recette pour vous remonter le moral.

Voici de quoi se régaler !

Bonne dégustation !