

Gratin de poulet au riz et champignons sautés



Pour 4 personnes, il vous faut :

- 300 g de champignons
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de poulet cuit
- 20 g de beurre
- 200 g de riz cuit
- 100 g de fromage râpé

Poids total de ces ingrédients : 880 grammes

Durée : 52 min.

- Épluchez 300 g de champignons, puis coupez les en petits morceaux.
- Dans une poêle sur feu vif, versez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et quand elle est bien chaude versez les champignons.

Faites les sauter jusqu'à ce qu'ils soient un peu dorés.

Réservez.

- Découpez 200 g de poulet cuit en petits morceaux.

Réservez.

- Beurrez un plat à gratin, puis déposez au fond 200 g de riz cuit en une couche régulière.
- Posez dessus les morceaux de poulet...
- ...puis les champignons.
- Terminez par 100 g de fromage râpé, et enfournez pour 20 minutes environ juste le temps de faire fondre et gratiner le fromage.

N'hésitez pas à finir par un petit coup de grill pour mieux dorer.