

Riz au jambon et au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan](#) râpé

250 g riz

100 g jambon cru

3 l d'eau salée

50 g beurre

50 g concentré de

tomates

50 g farine

1/4 l bouillon

sel, poivre

Préparation

Faites cuire le riz dans une grande marmite d'eau salée bouillante durant 15 minutes. Rafraîchissez et égouttez-le. Dans une casserole, déposez 1/3 du beurre et mettez-y rapidement à blanchir le jambon coupé en dés. Diluez la tomate dans une tasse de bouillon, versez dessus. Maniez le beurre restant avec 1 cuillère à café de farine blanche. Ajoutez au jus tomate en battant. Lorsque le riz est cuit, versez le tout dans un plat, avec 1/2 cuillère de bouillon, le jambon et la sauce. Mêlez bien à la spatule. Parsemez de grana râpé, servez chaud.