

# Riz Savoyard

**Préparation :** 10 min

**Cuisson :** 50 min

## Marché pour 6 personnes

250 gr de riz long,  
200 gr de jambon de Savoie,  
3 belles tomates,  
150gr d'Emmental de Savoie râpé,  
Sel, Poivre, Huile,  
350 gr de petits pois (surgelés),  
3 oeufs durs,  
100 gr d'olives noires.

## La recette

Cuire le riz 20 mn, les petits pois 10 mn, égouttez. Coupez le jambon en dés. Dans un saladier, mélangez le riz, les petits pois, le jambon de Savoie, les olives et la moitié de l'Emmental de Savoie. Poivrez, salez peu. Remplissez un plat à gratin de ce mélange. Décorez le dessus de rondelles d'oeufs et de tomates, saupoudrez le plat ainsi décoré du reste de l'Emmental de Savoie râpé. Arrosez légèrement d'huile et faites réchauffer à feu doux (th. 4 ) pendant 30mn.

## Le mot des Rocailles

*S'accompagne d'un Gamay ou d'un Pinot..*