

## GALETTES DE RIZ AUX ÉPINARDS

### INGREDIENTS

*Pour 12 pièces environ*

#### **Galettes de riz:**

1 échalote hachée  
Beurre pour étuver  
100 g de riz à risotto  
1 gousse d'ail  
0,5 dl de vin blanc  
1,5-2 dl de bouillon  
1 oeuf  
50 g de gruyère fraîchement râpé  
Sel, poivre, noix de muscade râpée  
Beurre à rôtir ou crème à rôtir

#### **Epinards:**

1 échalote hachée  
Beurre pour étuver  
300 g d'épinards parés  
1 gousse d'ail  
0,5 dl de crème entière  
Sel, poivre, noix de muscade râpée



### PREPARATION

**1** Pour les galettes de riz, faire revenir l'échalotte au beurre. Ajouter le riz et l'étuver jusqu'à transparence des grains. Ajouter l'ail écrasé. Déglacer au vin blanc et réduire.

**2** Arroser de bouillon et laisser frémir à couvert sur petit feu jusqu'à absorption complète du mouillement et cuisson parfaite des grains de riz qui doivent se détacher.

**3** Retirer la casserole du feu. Incorporer l'oeuf et le gruyère, puis assaisonner. Laisser refroidir.

**4** Prélever des portions dans la masse avec deux cuillers à soupe. Plonger dans le beurre écumant, aplatir et rôtir. Réserver les galettes au chaud au four préchauffé à 50 °C.

**5** Pour les épinards, étuver l'échalotte dans le beurre écumant. Ajouter les épinards non égouttés et l'ail écrasé. Etuver jusqu'à évaporation complète du mouillement. Incorporer la crème et assaisonner.

**6** Dresser les épinards sur des assiettes chaudes. Garnir de galettes de riz et servir.