

## Timbale de riz



**Temps de préparation:** 60 min.

**Difficulté:** Moyen

### Ingrédients (2 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 300 gr
- Ail 1 gousse
- Bouillon de légumes 1/2 litre
- Parmesan râpé 50 gr
- Riz de type 'Vialone nano' 140 gr
- Saucisses de type 'Verzino' 4
- Thym frais

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

1. Hacher trois saucisses et les faire rissoler dans un peu d'huile d'olive. Ajouter ensuite le **Pomì Coulis de tomates** et le riz. Cuire pendant 15 minutes en ajoutant petit à petit le bouillon de légumes.
2. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer durant 8 minutes. Préparer deux timbales à l'aide d'un moule.
3. Renverser les timbales sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Placer sur chaque timbale une demi-saucisse et saupoudrer de parmesan et de thym frais.
4. Cuire au four à 200 °C pendant 7 minutes.