

## Doria au curry (gratin de riz au curry)



### Ingrédients (pour 2 personnes)

- Curry
- 320g de riz blanc
- 2 cuillères à café de persil haché
- 40g d'épinard en branches cuit
- 40g de gruyère râpé
- 2 œufs
- Un peu de beurre

### Préparation

- 1) Mélanger le persil et le riz.
- 2) Mettre le mélange dans un plat à four beurré.
- 3) Verser le curry sur le riz puis disposer les épinards et le fromage équitablement.
- 4) Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 5 à 6 minutes.
- 5) Faire pocher les œufs et les mettre sur le gratin.