

Casserole de riz sauvage aux panais et aux poires

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 h 30 + 12 h de repos

Ingrédients

1 tasse de riz sauvage de l'Ontario
2 lb (1 kg) de panais coupés en morceaux
2 tasses (500 g) de poires tranchées finement
¼ de tasse (60 ml) de lait
½ tasse (120 g) de chapelure
2 c. à soupe (30 g) de sucre
2 c. à soupe (30 g) de cassonade
6 c. à soupe (90 g) de beurre
1 c. à soupe (15 g) de persil frais haché
¼ de c. à thé (2 g) de muscade
Sel et poivre au goût

Préparation

1. Faire cuire les panais dans une casserole d'eau avec une pincée de sel, et le riz sauvage dans une seconde.
2. Égoutter les panais cuits et les écraser en purée avec le lait et 3 c. à soupe (45 g) de beurre. Saler et poivrer au goût.
3. Égoutter et ajouter le riz sauvage à la préparation, avant d'en étendre la moitié dans un plat à gratin beurré de 8 tasses (2 l).
4. Recouvrir cette première couche des tranches de poires enrobées du sucre. Parsemer la muscade sur les poires.
5. Étendre le reste de préparation. Puis couvrir et placer au réfrigérateur de 10 à 12 heures.
6. 30 minutes avant de mettre la recette au four, sortir le plat à température ambiante. Mélanger la chapelure, la cassonade et 3 c. à soupe (45 g) de beurre, puis étendre cette garniture sur la préparation dans le plat.
7. Parsemer le persil et mettre au four à 350 °F (180 °C) de 35 à 40 minutes. La recette sera prête quand les poires seront tendres. Servir immédiatement.