

RIZ BASMATI AUX CREVETTES



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Existe aussi
en BIO



Riz basmati
5 kg



Riz Basmati Premium
2,5 kg



4
PERS.



30
MIN.



25
MIN.

INGRÉDIENTS

- **240 g de riz basmati Vivien Paille**
- 75 cl de bouillon de poule
- 100 g de noix de coco en lamelles
- 40 cl d'eau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 2 c.c de curry en poudre
- 150 g de crevettes.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Dans une poêle, faites dorer la noix de coco, puis ajoutez l'eau, couvrez et laissez refroidir.
2. Passez ensuite la noix de coco dans une passoire fine et récupérez le liquide dans un bol.
3. Décortiquez les crevettes et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Réservez.
4. Faites ensuite dorer l'oignon, l'ail et le curry. Laissez cuire 2 minutes puis ajoutez le liquide de noix de coco et les crevettes.
5. Dans une casserole, faite cuire le riz selon le mode d'emploi du paquet en y ajoutant le bouillon de poule. Quand le riz est cuit, ajoutez le contenu de la poêle. Salez et poivrez.