

<b>Recette salée</b>	<h1 style="color: red;">L'île aux crevettes</h1>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Plat Principal</b></li> <li>✓ <b>Facile</b></li> <li>✓ <b>Bon marché</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Temps de préparation : 45 minutes</b></li> <li>▪ <b>Temps de cuisson : 15 minutes</b></li> </ul>
		<p><b>Ingrédients (pour 2 parts) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 g de riz</li> <li>- 15 crevettes fraîches</li> <li>- 8 brocolis</li> <li>- 2 carottes</li> <li>- 250 ml de crème fraîche liquide</li> <li>- 1 oignon</li> <li>- Curry, sel et poivre</li> </ul>
		<p><b>Préparation de la recette :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Faire cuire 500 g de riz, le conserver au chaud.</li> <li><b>2.</b> Dans une casserole, faire cuire les carottes et les brocolis durant 10 à 15 minutes.</li> <li><b>3.</b> Pendant ce temps, râper la moitié d'un oignon, le faire revenir dans une petite casserole.</li> <li><b>4.</b> Y ajouter la crème liquide, quelques pincées de curry, du sel et du poivre. Remuer 5 min et réserver.</li> <li><b>5.</b> Faire cuire les crevettes 5 min, les égoutter et enlever les cuticules, mais conserver la queue.</li> <li><b>6.</b> Il ne reste qu'à faire la présentation du plat en moulant une forme de volcan avec le riz, en présentant les crevettes tout autour. Verser la crème autour du riz et disposer autour de l'assiette les brocolis et les carottes (découpées en forme de petits poissons). Il n'y a plus qu'à déguster ! Servir avec un grand verre d'eau.</li> </ol> <p style="color: red; font-weight: bold; margin-top: 10px;"><b>Bon appétit !</b></p>

**Recette réalisée par la CLIS 1 de l'école Céline Teyssandier de Laubarède à Nouméa pour l'édition 2015.**