

Recette  
salée

# Le gratin des îles

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 35 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes



## Ingrédients (pour 6 parts) :

- 600 g de riz
- 600 g de crevettes
- 2 courgettes
- 3 tomates
- 1 oignon
- Mozzarella
- Sel et poivre
- Huile
- Coriandre

## Préparation de la recette :

1. Cuire le riz.
2. Emincer les oignons et hacher la coriandre.
3. Décortiquer les crevettes et les mettre au frais.
4. Faire revenir les oignons, les crevettes et le riz.
5. Saler, poivrer et mettre la coriandre.
6. Couper en rondelles les tomates, la mozzarella et les courgettes.
7. Mettre la préparation de riz dans le fond d'un plat à gratin.
8. Garnir le tout avec les courgettes, les tomates et la mozzarella.
9. Passer au four 20 à 25 minutes.

**Bon appétit !**

Recette réalisée par le CE1 de l'école Céline Teyssandier de Laubarède à Nouméa pour l'édition 2015.