

Recette salée	Minis sacs de riz curry et son anguille au chou kanak	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Plat Principal ✓ Facile ✓ Bon marché 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de préparation : 1 heure ▪ Temps de cuisson : 45 minutes
		<p>Ingrédients (pour 9 parts) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 verres de riz - 2 cuillères à soupe de curry - 3 verres d'eau - 1 anguille - Huile d'olive - Feuilles de chou kanak - 2 tomates - 2 oignons - 3 gousses d'ail - Sel & poivre - Feuilles de bananier
		<p>Préparation de la recette :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'anguille en rondelles. 2. Faire revenir les rondelles d'anguilles avec un peu d'huile d'olive. 3. Émietter les rondelles cuites. 4. Faire revenir les oignons coupés en petits morceaux puis l'ail écrasé. 5. Ajouter les feuilles de chou kanak lavées et coupées en morceaux. 6. Ajouter les miettes d'anguille. 7. Mettre un peu de sel et poivre, laisser cuire doucement. 8. Faire blanchir le riz avec un filet d'huile, ajouter 3 verres d'eau et 2 cuillères à soupe de curry. 9. Mettre les ingrédients sur la feuille de bananier et former une boule, ajouter une rondelle de tomate, fermer et attacher avec une tige de bananier sèche. 10. Disposer les petites sacs dans un plat et mettre au four. 11. Déguster avec une salade laitrons. <p style="color: red; font-weight: bold; margin-top: 10px;">Bon appétit !</p>

Recette réalisée par la CLIS 1 de l'école Yvonne Lacourt à La Foa pour l'édition 2015.