

RICICHOUCHICRECO

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients (pour 12 verrines) :

- 200 g de riz
- 200 g de citrouille
- 1/2 chou chinois
- 24 crevettes
- 2 cocos secs
- 1 kombawa
- 1 échalote
- Beurre

Préparation de la recette :

1. Cuire le riz dans de l'eau pendant 10 minutes.
2. Éplucher et vider la citrouille, mais couper en quartiers et la réserver.
3. Râper un coco en récupérant la noix et la tremper dans un litre d'eau chaude. Prendre un torchon propre et presser le tout pour en extraire le lait.
4. Cuire la citrouille dans le lait de coco pendant 20 minutes. Mélanger le riz à la citrouille au lait de coco et réserver.
5. Décortiquer les crevettes et les faire revenir 2 minutes dans une noix de beurre avec du kombawa râpé. Réserver.
6. Laver et émincer le chou chinois. Faire revenir une échalote dans du beurre.
7. Ajouter le chou et le faire suer 5 minutes en couvrant. Réserver.
8. Pour réaliser les verrines de votre RICICHOUCHICRECO, superposer une couche de purée de riz citrouille, une couche de chou de chine et positionner deux belles crevettes pour décorer.

Bon appétit !