

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
LE CE2 DE L'ÉCOLE PRIMAIRE PUBLIQUE
DE KOUAOUA - 2017

LA RECETTE DU CHOUCI



LA RECETTE DU CHOUCHI

INGRÉDIENTS

Du riz rond
Du lait de coco
Des grosses feuilles de chou kanak
Des crevettes
Des tomates cerises
Du citron
Des jeunes feuilles de chou kanak (pour la salade en accompagnement)
De la vinaigrette pour la salade

Préparation : 40 min

1 part

Cuisson : 5 min

1. Faire cuire le riz avec du lait de coco (en remplacement de l'eau). Laver les choux-kanaks et les tomates cerises. Découper les jeunes feuilles de chou-kanak en petits morceaux.
2. Couper les tomates cerises en deux. Décortiquer les crevettes. Préparer une vinaigrette pour la salade de chou-kanak. Blanchir les grosses feuilles de chou-kanak. Cuire les crevettes pendant 2 minutes.
3. Blanchir les jeunes feuilles de chou-kanak (pour ne pas qu'elles soient amères) et les réserver. Placer une grosse feuille de chou kanak sur votre plan de travail. Ajouter le riz (un petit rectangle au milieu de la feuille).
4. Poser, ensuite les crevettes. Rajouter quelques gouttes de citron. Enrouler les chouchis (sans déchirer la feuille). Découper les chouchis et les déguster !

Bon appétit.