

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC  
LA CLASSE DE CE1 DE L'ÉCOLE DU SACRÉ  
CŒUR - 2018

LE RIZ AUX SAVEURS EXQUISES



## LE RIZ AUX SAVEURS EXQUISES

### INGRÉDIENTS

- 1 ananas
- 12 crevettes
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail
- 400 g de riz
- 1 petite boîte de petits pois
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame + pour la cuisson
- 2 oignons verts
- 2 cuillères à café de gingembre moulu
- Du coco râpé
- 1 cuillère à café de sucre

Préparation : 30 min

4 parts

Cuisson : 15 min

Cuire le riz dans la marmite à riz.

Mélanger le coco râpé avec la sauce soja + sucre.

Verser le mélange dans une poêle et faire griller (8 minutes).

Ajouter le riz blanc et réserver.

Couper l'ananas en deux et récupérer la chair et la couper en cubes.

Préparer la sauce en mélangeant la sauce soja, l'huile et le gingembre.

Dans une sauteuse faire cuire les crevettes décortiquées avec un peu d'huile. Elles doivent devenir rosées.

Les réserver. Faire revenir les oignons et l'ail haché (préparés en amont):

Éplucher et râper grossièrement les carottes.

Dans la sauteuse rajouter les carottes, les petits pois et l'ananas.

Laisser cuire 7 minutes.

Ajouter la sauce et bien mélanger.

Ajouter les crevettes.

Servir le riz au coco râpé et le mélange (échalotes, ail, carottes, petits pois, ananas et crevettes) dans les demi ananas.

Parsemer d'oignons verts et de coriandre.

Bon appétit !