

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
LA CLASSE DE CE2 DE L'ÉCOLE DANIEL
MATHIEU - 2018

LA QUICHE AU RIZ ORIGINALE EN
FEUILLES DE BRICK



LA QUICHE AU RIZ
ORIGINALE EN FEUILLES
DE BRICK

INGRÉDIENTS

Ingrédients

- 300 g de riz cuit
- 200 g de crevettes
- 100 g de clovisses
- 250 g de poireaux
- 150 g d'ambrevades
- 40 cl de lait écrémé
- 20 cl de crème fraîche
- 1 œuf
- Oignon et ail
- Sel et poivre
- 3 feuilles de brick

Préparation : 40 min

6 ou 8 parts

Cuisson : 30 min

Laver et cuire le riz.

Décortiquer et couper les crevettes en petits morceaux.

Bouillir et récupérer les clovisses.

Laver, couper les poireaux et les faire bouillir.

Faire bouillir les ambrevades, enlever les pois.

Éplucher l'ail et l'oignon et les couper.

Faire revenir l'oignon, l'ail et les crevettes avec une noix de beurre, saler et poivrer.

Recouvrir un moule à tarte des feuilles de brick.

Dans un saladier, mettre 300 g de riz cuit, le lait, la crème, l'œuf, du sel et du poivre.

Mixer le tout jusqu'à avoir une pâte.

Dans le moule avec feuilles de brick, disposer les poireaux, les ambrevades, les clovisses et les crevettes.

Recouvrir avec la pâte.

Cuire au four 30 minutes à 200°C.