

Rissoto Crevettes Coco

Informations:

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Nombre de personnes : 4 personnes



Ustensiles :

- 1 poêle
- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 balance de cuisine

Ingédients :

- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 cuillère à café de gingembre
- huile d'olive
- 50 cl de bouillon de légumes
- 12 tomates cerise
- 250 g de riz thaï
- 20 cl de lait de coco
- 500 crevettes roses
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de cassonade

Instructions :

- Dans une poêle à feu moyen, mettre un bon filet d'huile d'olive et ajouter le riz.
- Quand le riz est translucide, ajouter les crevettes décortiquées et coupées en rondelles et les tomates coupées aussi en rondelles. Saisir rapidement.
- Ajouter le lait de coco et la moitié du bouillon. Réduire à feu doux.
- Ajouter le gingembre, la cassonade et la sauce soja.
- Ajouter le reste du bouillon petit à petit jusqu'à cuisson du riz et consistance crémeuse.

Servir parsemé de coriandre.