

Riz multicolore



Pour 4 personnes :

- Un verre de riz basmati (environ 150 g)
- 2 oignons blancs frais
- 12 crevettes décortiquées
- 1 poignée de haricots verts frais (ou une petite boîte)
- 1 tomate
- Sel, poivre

Laver, équeuter et couper les haricots verts en petits bâtonnets...

Verser le riz et les haricots verts dans une casserole d'eau bouillante salée et laisser cuire le temps de cuisson indiqué sur le paquet de riz.

Pendant ce temps, émincer les oignons, couper la tomate et les crevettes décortiquées en petits dés.

Verser un filet d'huile dans une poêle sur feu fort.

Ajouter les crevettes, l'oignon, le riz, les dés de tomate et les haricots verts égouttés, saler, poivrer et saisir quelques instants.

A servir chaud ou froid selon convenance.