



Riz sauté aux crevettes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 5 points par pers

- 150 gr de riz
- 120 gr de petits pois surgelés
- 400 gr de crevettes non décortiquées
- 1 échalote
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 cs de sauce soja
- sel, poivre
-

Décortiquer les crevettes, réserver.

Faire cuire le riz comme indiqué sur le paquet.

Faire chauffer une casserole d'eau et faire blanchir les petits pois 5 min, les égoutter et les rincer sous l'eau froide.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et faire revenir l'échalote émincée. Ajouter les petits pois et les crevettes, saler poivrer et mélanger le tout.

Incorporer ensuite le riz, verser la sauce soja, bien mélanger et faire chauffer 2 min sur feu doux tout en remuant.

Servir aussitôt.