

# RIZ CANTONNAIS AUX CREVETTES (cookéo)



## Ingrédients :

- 200 g de crevettes décortiquées
- 200 g de riz basmati
- 2 oeufs
- 150 g de petits pois surgelés
- 2 c à s d'huile
- 2 c à s de sauce soja
- é c à s de queue d'ail

## Préparation :

- mettre le riz, l'huile, 35 cl d'eau et les petits pois dans la cuve
- programmer la minuterie à 8 minutes, départ immédiat
- fermer et verrouiller le couvercle
- ouvrir l'appareil
- battre les œufs à la fourchette avec la sauce soja
- mélanger les délicatement avec les crevettes
- refermer l'appareil puis passer en mode maintien au chaud pour 5 minutes, le temps de cuire les oeufs et les crevettes
- servir parsemer de queue d'ail

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>