

Couronne antillaise

<http://www.lafeecreative.com/2022/05/la-couronne-antillaise.html>

Pour 8 personnes

Ingrédients :

300 g	Riz long
5 ml	Curry
5 ml	Curcuma
15 ml	Gros sel
50 g	Olives noires
¼	Concombre
½	Poivron rouge
½	Poivron vert
150 g	Thon au naturel égoutté
100 g	Crevettes décortiquées
100 ml	Vinaigrette
Pour la	15 olives noires
déco	5 à 6 rondelles de concombre



Ustensiles :



Couteau d'office



Planche à découper
souple



Passoire double



Grand moule couronne



Spatule silicone

Préparation :

1. Cuire le riz avec les épices et le sel. Egouttez-le, rincez-le et mettez-le dans un saladier.
2. A l'aide du **Couteau d'office** sur la **Planche découper souple**, coupez en dés le concombre et les poivrons. Coupez les olives en deux.
3. Rajoutez le thon, les crevettes et la vinaigrette dans le saladier.
4. Mélangez bien – je mets le couvercle sur le saladier et je le secoue pour bien tout mélanger
5. Remplissez le **Grand moule couronne**, égalisez la surface avec la **Spatule silicone**.
6. Fermez et mettez au réfrigérateur environ 6 h.
7. Démoulez sur le plat de service, décorez avec les olives et les rondelles de concombre.

Peut se préparer 1 à 2 jours à l'avance.

Idéale pour les pique-niques, accompagnée d'œufs durs.

Bon appétit !

