

# Crevettes au riz : une Fiche recettes cookeo

**Cookeo**

## Crevettes au riz

Jean-Philippe Rousseau



**Moulinex**

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz  
500 g de crevettes congelées  
200 g de lanières de poivron congelées  
200 g de champignons de Paris congelés  
1 verre de vin blanc  
2 cuillères à soupe de curry  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 cube de bouillon de bœuf  
Ail congelé  
Sel  
Poivre

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf.  
Ajoutez les ingrédients, en commençant par le riz, les crevettes, les lanières de poivron, les champignons de Paris.  
Mélangez au fur et à mesure. Puis versez le bouillon préparé, puis le verre de vin blanc. Saupoudrez de curry. Ajoutez une cuillère de moutarde.  
Saler et poivrez . Ajoutez l'ail pour finir.  
**Cuisson rapide 10 mn.** C'est parti pour la cuisson de votre recette.

Téléchargez gratuitement cette fiche recette cookeo de crevettes au riz en cliquant sur l'image ou [ICI](#) .

Encore une recette cookeo facile à réaliser

**Plus de recettes [ICI](#) 700 RECETTES**