

Riz crevettes (style cantonnais) recette cookeo



Riz crevettes (style cantonnais) recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de riz basmati

1 oignon

200 g de crevettes

150 g de dés de jambon

2 carottes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

80 g de petits pois congelés

Curry

500 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Décortiquez les crevettes

Coupez les carottes en morceaux

Mode dorer

Déposez dans la cuve le riz, les morceaux de carottes ,les petits pois congelés

Versez l'eau pour recouvrir les ingrédients

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez le riz ,les morceaux de carottes et les petits pois dans un saladier.

Repassez en mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve . Faites revenir les morceaux d'oignons

Ajoutez les crevettes et les de jambon

Ajoutez dans la cuve le riz, les carottes et les petits pois .
Faites revenir quelques minutes et servez chaud

.