

Riz sauté aux crevettes



Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de riz

12 grosses crevettes crues

200 g de chorizo

3 oignons nouveaux

1 poivron vert

3 tomates

1 gousse d'ail

6 brins de coriandre fraîche

3 c à s d'huile d'olive

Piment d'Espelette

Sel

Couper le chorizo en rondelles. Ciseler les oignons, épépiner et couper le poivron en lanières. Peler, épépiner et couper en dés les tomates. Hacher l'ail pelé.

Chauffer l'huile dans une sauteuse et y cuire les crevettes décortiquées 1 mn par face.

Les retirer et les remplacer par les rondelles de chorizo. Les saisir 1 mn et réserver.

Faire revenir les oignons, l'ail et le poivron 5 mn en remuant et ajouter le riz. Mélanger 2

mn, ajouter les tomates et 75 cl d'eau bouillante. Saler et ajouter le piment d'Espelette.

Laisser frémir 20 mn, ajouter les crevettes et le chorizo en fin de cuisson. Laisser chauffer 2 mn et servir aussitôt décoré de coriandre ciselée.

Vin conseillé : un Tavel rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>