

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
LES CLASSES DE CE1 DE L'ÉCOLE
VICTORIEN BARDOU - 2016

LE RICE BURGER DE TONTON

MARCEL



LE RICE BURGER DE TONTON MARCEL

INGRÉDIENTS

Pour les Burgers

- 250 g de SunWhite Riz Rond Medium
- 1 belle salade
- 1 grosse tomate
- 1 concombre
- 1 grosse carotte
- 1 papaye verte
- 200 g de thon
- Une dizaine de crevettes
- 1 bouteille de vinaigre de riz sucré

Pour la Marinade

- 4 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de Maggi
- Un peu de curry
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 citrons pressés
- Du persil chinois
- 1 échalote
- Du poivre

Préparation : 1h

4 parts

Cuisson : 30 min

1. Couper le thon en fines tranches.
2. Faire la marinade avec tous les ingrédients ajouter le thon et mélanger. Réserver au réfrigérateur.
3. Rincer le riz et le faire cuire dans le cuiseur.
4. Quand la cuisson est terminée, assaisonner le riz avec le vinaigre de riz. Bien mélanger.
5. Pendant la cuisson du riz, laver les légumes, éplucher la carotte, le concombre et la papaye.
6. Râper la carotte et la papaye, couper en fines rondelles le concombre et la tomate et couper la salade en petits morceaux.
7. Éplucher les crevettes et les cuire dans une casserole avec un peu d'huile.
8. Mettre le riz dans un emporte-pièce (nous avons fabriqué les nôtres en faisant des bandes dans une feuille plastifiée) et bien le tasser avec le dessous d'un verre.
9. Sur le riz, mettre du thon, des crevette et des légumes.
10. Mettre à nouveau du riz par-dessus; Tasser encore une fois avec le verre et mettre quelques graines de pavot.
11. Enlever l'emporte-pièce délicatement.

Bonne dégustation !