

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
LA CLASSE DE CE2-CM1-CM2 DE L'ÉCOLE
FELP DE WANAP - 2016

SALADE DE RIZ, DE CREVETTES ET DE
LÉGUMES DE NOTRE JARDIN



SALADE DE RIZ, DE CREVETTES ET
DE LÉGUMES DE NOTRE JARDIN

INGRÉDIENTS

Environ 12 crevettes du pays
225 g de riz
1 salade "feuilles de chênes"
Quelques fleurs de pâtisson
Quelques feuilles et fleurs de
■ basilic

Pour la Vinaigrette

16 cuillères d'huile d'olive
4 cuillères de vinaigre
1 cuillère de moutarde
Sel et poivre

Préparation : 1h

4 parts

Cuisson : 30 min

1. Laver le riz, cuire les crevettes.
2. Après faire cuire le riz.
3. Pendant ce temps décortiquer les crevettes.
4. Ensuite, préparer la salade, les fleurs et le basilic: laver, essorer et découper.
5. Enfin, assembler le tout dans une assiette avec une jolie présentation.

Bon appétit.