

Recette salée	Boulettes de riz aux crevettes de légumes accompagné de poisson grillé	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Plat Principal ✓ Facile ✓ Bon marché 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de préparation : 35 minutes ▪ Temps de cuisson : 15 à 20 minutes
		<p>Ingrédients (pour 4 parts) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de riz - 2 ½ d'eau de coco râpés - 1 pied de chou sauvage - 2 pieds de poireaux des îles - 1 gousse ail - 1 oignon - 2 chouchoutes - 1 branche de persil - Sel et poivre - Sauce soja - Poisson grillé au feu de bois - 6 crevettes - 2 verres d'eau
		<p>Préparation de la recette :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verser 2 ½ de riz dans une marmite, le laver et l'égoutter. 2. Ajouter 2 ½ d'eau de coco râpés dans une marmite et la brancher. 3. Chauffer des bois jusqu'aux braises ; poser la grille ; une fois chaude poser le poisson. 4. Couper les choux sauvages en morceaux et les bouillir dans une casserole pendant 3 min. Egoutter les choux. 5. Eplucher les chouchoutes et les couper en morceaux. 6. Eplucher les carottes et les couper en ½ rondelles. Couper les oignons et l'ail. 7. Chauffer la poêle, ajouter ½ verre d'huile puis verser les morceaux de carottes et les chouchoutes ; laisser mijoter quelques minutes puis y ajouter les morceaux d'oignons et d'ail, la sauce soja, saler et poivrer et ajouter les choux déjà cuits. 8. Ajouter les crevettes et baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes. <p>Bon appétit !</p>

Recette réalisée par le CM1-CM2 de l'école Hnaizianou à Lifou pour l'édition 2014.