

Recette
salée

Crevettes et poivrons sauce paprika

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients (pour 4 parts) :

- 3 poivrons
- 30 crevettes
- 2 tasses de riz cru
- Paprika
- 1 petit pot de crème liquide

Préparation de la recette :

1. Faire cuire le riz à l'eau pendant 15 à 20 minutes.
2. Couper les poivrons en triangles après les avoir épépinés.
3. Décortiquer les crevettes.
4. Mettre les crevettes et les poivrons dans un peu d'huile dans un Wok et faire dorer le tout.
5. Chauffer la crème avec le paprika dans une petite casserole.
6. Verser les poivrons et les crevettes dans l'assiette sur le riz et arroser de sauce paprika.

Bon appétit !

Recette réalisée par le CE2 A de l'école James Cook à Nouméa pour l'édition 2014.