

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT



Le triangle ...

de...

la gourmandise  
calédonienne



RECETTE AVEC  
LE CM2 DE L'ÉCOLE JAMES PADDON -  
2017

LA RECETTE DU TRIANGLE DE LA  
GOURMANDISE CALÉDONIENNE

Préparation : 40 min

10 parts

Cuisson : 1h15 min



Le triangle ...



la gourmandise  
calédonienne

## LA RECETTE DU TRIANGLE DE LA GOURMANDISE CALÉDONIENNE

### INGRÉDIENTS

- 1 500 g de riz cuit
- 1 kg de crevettes de taille moyenne
- 1 kg de citrouille
- 2 oignons
- 500 ml de lait de coco
- 25 cl de crème fraîche
- Curry en poudre
- Ail en poudre

1. Bien rincer le riz puis le faire cuire et le réserver. Émincer les oignons en lamelles, faire blanchir les deux tiers dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter les crevettes équeutées et les faire rosir. Saupoudrer allègrement de curry et d'ail. Ajouter le lait de coco et la crème; Laisser mijoter à feu doux quelques minutes.
3. Éplucher et couper en morceaux la citrouille. Blanchir le reste des oignons dans un peu de beurre. Ajouter la citrouille, laisser cuire en mélangeant régulièrement.
4. A mi-cuisson, ajouter de l'ail en poudre à convenance. Dresser les 150 g de riz dans un emporte-pièce rond. Ajouter par-dessus, dans un emporte-pièce carré, les 150 g de citrouille à l'ail.
5. Bien égoutter les crevettes au curry et les poser tête en haut pour faire la pointe du triangle.

Bon appétit.