





RECETTE AVEC



*Riz sauté aux crevettes et
à la mangue*



Préparation : 5 min
4 personnes
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 200g Riz
- 600g Crevettes roses cuites décortiquées
- 1 Mangue
- 125g Concombre
- 1 Petit bouquet de coriandre
- 1 Citron vert
- 1 Petit piment rouge frais
- Gingembre frais (4 cm)
- 4 cuil. à soupe noix de coco râpée
- 2 gousses Ail
- 4 cuil. à soupe Huile
- Sel et poivre



Pelez la mangue et coupez la chair en dés. Retirez les graines du piment et hachez-le.

Coupez le concombre en longs rubans avec un épluche-légume.

Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée. Dans une grande sauteuse antiadhésive, chauffez l'huile. Faites-y fondre l'ail et le gingembre pelés et hachés. Ajoutez le riz bien égoutté, les crevettes et la noix de coco. Faites sauter 5 min.

Ajoutez la mangue, le concombre, la coriandre effeuillée, le jus du citron vert, le piment, du sel et du poivre. Mélangez rapidement et servez aussitôt. Accompagnez d'une sauce piquante asiatique.