

LES RIZ'ETTES DE LA CLIS DE KOUMAC



ÉCOLE CHARLES MERMOUD DE KOUMAC - CLASSE CLIS - 2023

RECETTE



INGREDIENTS

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 petit navet | 1 grosse cuillère de moutarde |
| 1 carotte | Le jus d'un demi citron |
| 15 grosses crevettes ou 1 beau filet de poisson du lagon | 1 coco sec |
| 2 gousses d'ail | Sel et poivre |
| 1/2 cuillère de gingembre râpé | |
| 2 CAC de soja clair | |
| 2 CAC d'huile de tournesol | |
| 2 CAS de vinaigre de rïe | |
| 1 grosse tomate | |
| 1 combre | |
| 1 Kg de riz | |

PRÉPARATION :

1. Mettre à cuire le riz dans le cuiseur vapeur.
2. Décortiquer les crevettes et les hacher grossièrement au couteau.
3. Eplucher le navet, la carotte et l'ail. Les couper en petits dés.
4. Eplucher le gingembre et le râper finement. L'ajouter à la préparation précédente.
5. Mettre cette préparation dans un saladier et y verser l'huile.
6. Ajouter les crevettes hachées et bien mélanger.
7. Goûter et assaisonner à votre convenance.



ÉCOLE CHARLES MERMOUD DE KOUMAC - CLASSE CLIS - 2023

