

Risotto coco aux saveurs locales



Ingredients (4 enfants) :

- ✓ 400g de riz rond cuit
- ✓ 100g de patate douce
- ✓ 80g de jeunes feuilles de manioc
- ✓ 50g d'échalote
- ✓ 40cl de bouillon de légumes fait maison
- ✓ 15cl de lait de coco râpé
- ✓ 1 citron vert (zeste + jus)
- ✓ Coriandre et ciboulette
- ✓ 1 cuillère à café de curcuma

*Ecole Publique de
Ouegoa
Classe de CE2*



Risotto coco aux saveurs locales



Préparation :

- ✓ Laver soigneusement les feuilles de manioc, retirer les tiges épaisses. Les hacher grossièrement. Faire bouillir dans de l'eau 30min jusqu'à ce qu'elle soit bien tendres. Egoutter et presser légèrement pour enlever l'excès d'eau. Réserver.
- ✓ Eminer l'échalote, couper la patate douce en petits dés, ciseler la coriandre. Faire revenir l'échalote dans l'huile, ajouter le riz et remuer 3 minutes pour le nacrer. Ajouter la patate douce puis verser le bouillon petit à petit en remuant régulièrement.
- ✓ A mi-cuisson (après 10min) ajouter le lait de coco, les feuilles de manioc hachées, le zeste de citron et le curcuma. Saler et poivrer à votre convenance.
- ✓ Ajouter les crevettes coupées et laisser mijoter 5min jusqu'à ce que les crevettes soient bien roses et le riz crémeux mais légèrement ferme.
- ✓ Hors du feu ajouter le jus de citron vert.
- ✓ Servir chaud avec de la coriandre ciselée en décoration.