

# Riz aux fruits de mer

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 20 min

## **Ingédients pour 4 personnes :**

- ✓ 1 sachet de 500 g de cocktail de fruit de mer surgelés
- ✓ 2 sachets de court-bouillon aux légumes et au vin blanc
  - ✓ 4 litres d'eau
- ✓ 250 g de riz blanc cuit grain long
- ✓ 1 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
  - ✓ 1 cuil à café de curry
  - ✓ 10 g de beurre
  - ✓ 1 pincée de poivre

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Dans une cocotte, délayez le court-bouillon dans l'eau froide.

Ajoutez le riz et les fruits de mer et laissez cuire 10 min  
à petits bouillons après ébullition.

Egouttez le tout, ajoutez le beurre, le curry et la crème fraîche.

Assaisonnez à votre convenance et servez aussitôt.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**