

Riz aux fruits de mer

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients 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 !!