

**Crevettes flambées à la vodka,
riz sale au chou-fleur et au curcuma**



(pour 3/4)

*30 grosses crevettes
¾ tasse de crème fraîche
½ tasse de vodka
sel, poivre
2 cs de beurre*

Pour le riz :

*1 sachet de riz (cuisson en sachet)
sel, poivre
2 cs de tomates concassées
2 pincées de curcuma
150 g de chou fleur cuit grossièrement coupé
1cs d'huile d'olive*

Décortiquez les crevettes en conservant la queue. Assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Faites chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive sur feu moyen/vif puis faites sauter les crevettes, en tournant, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, environ 3 à 5 minutes. Réduisez le feu et ajoutez la vodka puis augmentez à nouveau le feu et faites flamber l'alcool. Laissez cuire, en agitant la poêle gentiment une fois ou deux jusqu'à ce que les flammes s'éteignent. Retirez du feu et ajoutez la crème. Servez avec le riz.

Faites cuire le riz selon les indications sur le paquet puis égouttez-le. Faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir le riz dedans. Ajoutez les tomates, le curcuma et le chou-fleur. Mélangez quelques minutes, assaisonnez et servez.