



LARMES DE RIZ AUX LÉGUMES



Ingrédients:

- 600 g de légumes en julienne en fin bâtonnets : 200 g de céleri rave, 200 g de carottes, 200 g de poireaux
- 200 g de riz parfumé
- 4 cubes Or (2 paquets)
- 600 g d'eau
- 1 cuillère à soupe d'épices 5 parfums
- 1 cuillère à soupe de sauce d'huitres
- poivre et sel du moulin
- 120 g de crevettes décortiquées (possible boîte)



Dans le wok, faire revenir légèrement la julienne de légumes. Ajouter le riz, lorsqu'il est translucide, ajouter le bouillon préparé avec l'eau et les 4 cubes Or.

Ajouter les épices, la sauce d'huitre et assaisonner. Mettre les crevettes environ 7 min avant la fin de cuisson du riz.



Présenter dans des petits ramequins, mini-cocottes, cassolettes ou à l'assiette tout simplement...

<http://cachou66.canalblog.com/>