

## Riz à la sauce tomate aux fruits de mer



### Ingrédients :

- 2 verres de riz
- 400 g de cocktail de fruits de mer (surgelé ici)
- 190 g de sauce tomate
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1/2 cuillère à soupe de maïzena
- Thym
- Sel, poivre

### Préparation :

Faites décongeler les fruits de mer au frigo ou au micro-onde sur le mode décongélation. Laissez-les s'égoutter dans une passoire.

Faites bouillir une casserole d'eau bouillante salée et faites cuire le riz le temps indiqué sur le paquet puis égouttez-le et réservez.

Pendant ce temps, hachez l'oignon et faites-le revenir avec les fruits de mer afin qu'ils rendent leur eau. Une fois revenus, ajoutez la sauce tomate et mélangez. Laissez chauffer quelques minutes.

Diluez la maïzena dans les deux cuillères à soupe d'eau et ajoutez le mélange à la sauce tomate. Mélangez et laissez épaissir jusqu'à obtenir la consistance de la sauce désirée. Ajoutez le thym, salez, poivrez et mélangez.

Servez la sauce accompagnée de riz et dégustez !