

Riz aux fruits de mer



Ingrédients :

- 2 verres de riz
- 400 g de cocktail de fruits de mer (surgelés pour moi)
- 20 cl + 1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 gousse d'ail
- Eau
- Sel, poivre

Préparation :

Faites chauffer une casserole d'eau salée. Une fois que l'eau bout, mettez-y les riz et faites-le cuire le temps indiqué sur le paquet en remuant régulièrement. Une fois cuit, égouttez-le et réservez.

Pendant ce temps, faites décongeler les fruits de mer. Hachez l'ail et mettez-la avec les fruits de mer dans une poêle assez profonde. Ajoutez la crème et faites chauffer le mélange en remuant de temps en temps.

Dans un bol, mélangez la maïzena et la cuillère à soupe de crème fraîche liquide. Ajoutez ce mélange aux fruits de mer et mélangez. Laissez épaissir le mélange. Arrêtez le feu une fois la consistance de la crème désirée.

Servez la sauce sur le riz et servez immédiatement !