

Riz des dormeurs retour de plage...



1 verre de riz basmati,
3 tourteaux cuits (ou 2 beaux),
6 tranches fines d'andouille
de Guémené,
2 tomates, 2 échalotes, 1 citron,
1 belle noix de beurre,
20 cl de crème liquide,
1 tablette de bouillon de volaille,
2 c. à soupe de sauce de soja,
1 pincée de poivre de Cayenne,
quelques brins de ciboulette,
1 c. à soupe de coriandre hachée,
poivre.



Décortiquer les crabes, réserver la chair au frais.

Peler et épépiner les tomates, couper la chair en petits cubes. Emincer finement les échalotes. Récupérer le zeste du citron. Hacher les fines herbes. Faire cuire le riz selon les indications de l'emballage. Diluer la tablette de bouillon de volaille dans 25 cl d'eau chaude.

Dans une petite casserole, faire chauffer doucement la crème avec la sauce de soja et environ 3 ou 4 c. à soupe de bouillon de volaille, poivrer avec le Cayenne. Chauffer à feu doux. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir doucement les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les dés de tomates et laisser cuire quelques instants. Ajouter le crabe et les herbes hachées. Ajouter une pincée de poivre de Cayenne, mélanger délicatement et garder au chaud.

Faire griller à sec dans une poêle antiadhésive les tranches d'andouille recto et verso. Déposer le riz au centre des assiettes, répartir dessus la préparation au crabe puis napper de sauce. Décorer avec quelques brins de ciboulette et les tranches d'andouille. Servir aussitôt.