



RIZ NOIR AUX CREVETTES GRISES, ASPERGES ET DES GOURMANDISES !



10 min



20-30 min



2 pers.



**RÉALISÉ
PAR**

Dynaform Nyon

Une p'tite idée en ouvrant le frigo ! Gourmande et légère à manger chaud ou même tiède! selon vos envies!

INGRÉDIENTS

- 120 g de riz noir
- une jolie botte d'asperges
- 250 g de crevettes grises (crues)
- Un peu d'huile d'olive
- 1dl de crème
- quelques tomates cerises
- quelque tomates séchées (pas à l'huile !)
- un peu de Porto
- Sel et poivre

ASTUCES DU CHEF

il faut précuire le riz et les asperges pour pouvoir finir la cuisson avec les crevettes. Celles-ci peuvent être peu cuites elle seront plus tendres.

Si l'on utilise des crevettes déjà cuites (roses) il faudra tout cuire à votre goût et juste mettre les crevettes à la fin pour les réchauffer. De les recuire, cela les rendra dures !

MARCHE À SUIVRE ADAPTÉE PAR LE CHEF POUR DYNAFORM

Cuire le riz dans beaucoup d'eau stoppez la cuisson au 3/4 pour qu'il soit croquant. Puis le rincer à l'eau courante chaude.

Cuire les asperges entières mais les stopper aussi quand elles sont encore un peu croquantes. Une fois cuites les couper en petits tronçons.

Pendant ce temps couper les crevettes, en gardant 4 entières pour la décoration du plat.

En même temps couper en 2 les tomates cerises, couper finement les tomates séchées et les mettre à tremper quelques minutes dans un petit peu de Porto.

Dans une poêle mettre le riz, les asperges et les crevettes, les tomates séchées et le Porto. Ajouter la crème, mélanger en douceur et couvrir.

Dès que les crevettes sont devenues roses, rajouter au dernier moment les tomates cerises recouvrir 1 ou 2 min.

Servir en disposant les crevettes entières sur le dessus ainsi que les têtes d'asperges.

Bon appétit !