

Riz sauté à l'ananas et aux crevettes

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de crevettes
- 2 gousses d’ail
- 2 c. à s. d’huile d’olive
- 1 ananas bien mûr
- 1 poivron rouge
- 250 g de riz basmati
- 5 c. à s. de sauce soja
- Coriandre

La **recette**

Etape 1

Décortiquer les crevettes. Découper le poivron en dés. Hacher l’ail et le mélanger à la sauce soja.

Etape 2

Faire cuire le riz basmati. Une fois cuit laisser refroidir.

Etape 3

Couper l’ananas en deux, l’évider et couper la chair en dés. Réserver.

Etape 4

Ajouter ensuite le riz cuit, le poivron et la sauce soja avec l’ail, laisser cuire 4 minutes. Bien mélanger le tout. Ajouter l’ananas et laisser cuire encore 3 minutes.

Etape 5

Disposer la préparation dans l’ananas évidé. Parsemer de coriandre, servir chaud.