



Gambas aux épices et riz cuisiné - 4 pers

Gambas aux épices mexicaines servies avec un riz cuisiné et de la taco salsa.



Mise en place

500 g de gambas décortiquées
 1 sachet de Fajitas Mix
 1 barquette de Poivrons Oignons grillé
 1 pot de Taco Salsa
 150 g riz
 150 g tomates concassées
 1 oignon
 1 gousse d'ail
 1 cc piment doux
 1 cc cumin en poudre
 1 cs origan
 1 cs coriandre
 1.5 litre bouillon de volaille
 1 cs huile d'olive
 citron

Préparer le riz aux épices

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire l'oignon et l'ail pendant 1 minute. Puis ajouter le riz, le cumin, le piment doux, l'origan et les tomates concassées. Bien mélanger pendant 2 à 3 minutes et verser du bouillon de volaille. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes. Surveiller la cuisson, si le riz sèche ajouter un peu de bouillon.

Mise en oeuvre

Dans un sauteuse, saisir les crevettes quelques minutes, ajouter le sachet de fajitas Mix et réserver. Réchauffer dans la sauteuse, le mélange de Poivrons et Oignons grillé préalablement égoutté. Réchauffer la Taco Salsa.

Dresser vos assiettes avec le riz aux épices, la taco salsa chaude, les poivrons et oignons et les gambas marinées. Parsemer de coriandre fraîche et arroser de jus de citron

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FAJITAS MIX' - ASSAISONNEMENT POUR FAJI	6171	1 sachet
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7415	1 pièce
SAUCE TACO SALSA MILD	6895	1 Boite
Gambas		500 g
Riz basmati		150 g
Tomates concassées		150 g
Oignons		1 pièce
Ail		1 pièce
Piment rouge		1 cuillère
Cumin poudre		1 cuillère
Origan		1 cuillère
Coriandre moulue		1 cuillère
Bouillon de volaille		1.5 litre
Huile d'olive		1 cuillère
Citron jaune		1 pces