

RIZ PILLAF AU CURRY ET COQUILLAGES

Préparation : 5 min

cuisson : 40 min

4 personnes :

- 2 verres de riz paddy
- 3 verres d'eau
- 2 oignons
- 1 morceau de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de curry
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 500 g de coques dé
 - coquillés
- 500 g de donax
- Du sel
- Du poivre

1. Pelez et hachez les oignons. Pelez et râpez le gingembre.
2. Dans une casserole, versez l'huile et faites suer les oignons avec le gingembre 4 à 5 minutes.
3. Ajoutez l'ail pressée ainsi que le riz paddy rincé ainsi que le curry. Faites cuire 5 minutes en mélangeant pour que les grains de riz soient bien imprégnés de matière grasse.
4. Ajoutez alors l'eau chaude et laissez cuire à feu doux et à couvert pendant une vingtaine de minutes. 5 minutes avant la fin de la cuisson incorporez les coques décongelées.