



Riz à la Thaïlandaise

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Des épices du riz et des crevettes. Voici le riz thaïlandaise

Ingrédients:

- 300 g de riz long
- 200 g de crevettes roses
- 1 poivron rouge, vert et jaune
- 30 g de beurre doux
- 30 g d'amandes effilées
- curcuma
- sel fin et poivre du moulin
- huile d'olive
- safran

pour 6 personnes



Réalisation de la recette:

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. **Jeter le riz** en pluie, mélanger pour décoller les grains de riz collés au fond de la casserole ou soudés entre eux.

Laisser cuire à petits bouillons et à découvert, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Pendant ce temps, décortiquer les crevettes roses. **Émincer les poivrons.** Lorsque le riz est cuit, égoutter dans une passoire puis le rincer à l'eau tiède pour stopper la cuisson et se **débarrasser de l'amidon du riz.** Faire chauffer un sautoir avec de l'huile d'olive et un morceau de beurre et faire revenir les crevettes roses et les poivrons. **Ajouter les amandes** et le riz puis bien mélanger à la spatule. Ajouter le safran, le curcuma puis assaisonner de sel fin et poivre du moulin. **Vérifier l'assaisonnement puis servir quand le riz est bien chaud.**