Crevettes à l'ail et au persil, riz vapeur

Des crevettes juteuses à l'ail et au persil servies avec un riz cuit dans le même bol. Prêt en 20 minutes chrono.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de crevettes décortiquées
- 250 g de riz basmati
- 600 ml d'eau
- 3 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 1 jus de citron
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Verser l'eau salée dans le bol, mettre le riz rincé dans le panier et l'installer.
2. Poser les crevettes dans le Varoma et cuire à la vapeur.
   14 min / Varoma / vitesse 3
3. Réserver riz et crevettes. Vider le bol.
4. Hacher l'ail et le persil.
   5 sec / vitesse 6
5. Ajouter le beurre et le citron, puis chauffer.
   2 min / 90°C / vitesse 1
6. Verser le beurre sur les crevettes et servir avec le riz.

Le conseil de Tiha
Ne cuis pas les crevettes plus de 6 minutes : elles deviennent caoutchouteuses.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.