

Riz 3 grains Terre & Mer



Ingédients:

- 10 grosses crevettes entières
- 4 saucisses de Toulouse
- 250 g de riz 3 grains
- 3 oignons moyens
- 1 petit bouquet de persil
- 1 marmite de légumes Knorr
- 1 marmite de bœuf Knorr
- 1,1 l d'eau
- 2 cubes de Kub Or
- 1 à 2 gousses d'ail
- 200 ml de vin Blanc
- 2 encornets
- 1 mini boîte de concentré de tomates
- 1 tablette Secret d'Aromes Fines Herbes et Crème
- sel de Guérande
- poivre du moulin



Faire revenir les crevettes dans un soupçon d'huile d'olive. Réserver.

Couper les saucisses en tronçons et faire revenir. Réserver.

Emincer les oignons, couper les gousses en petits cubes, faire revenir et laisser blondir.

Ajouter le persil ciselé ou non et le riz 3 grains. Laisser revenir environ 10 min en remuant de temps en temps. Ajouter les 2 marmites Knorr, laisser fondre et remuer. Verser le bouillon reconstitué et le vin blanc. Mélanger.



Ajouter les crevettes et les morceaux de saucisse. Couper les encornets en lanières fines et ajouter au reste. Assaisonner, modérément pour le sel. Ajouter en dernier le concentré de tomates et la tablette Secret d'Aromes. Fermer le couvercle et régler dur Mijoter. Le riz a épongé le jus de cuisson...