

Riz aux tomates

Recette indienne

Ingrédients :

- 500g de riz
- 6 tomates
- 300g de crevettes
- Une pincée de sel
- 2 gros oignons
- Une demi-cuillère de poivre
- Une cuillère à café de poudre de curry



Préparation

Faire cuire le riz dans l'eau salée.

Faire cuire également, dans une casserole des tomates et des oignons.

Ajouter ensuite des crevettes lavées.

Ajouter les poudres de curry et le poivre et mélanger tout cela.

Après que ce mélange ait chauffé, mélanger l'ensemble en rajoutant le riz et voilà, le plat est prêt.

Celui-ci peut être mangé avec des sauces au curry ou avec d'autres sauces si vous le désirez.

Merci à Kumuthini.