

## Couronne de riz à l'antillaise

Pour 6 personnes.

250 g de riz de Camargue, 250 g de thon au naturel, 12 grosses crevettes roses, 7 gousses d'ail, 3 tomates, 2 avocats, 1 petit piment, 1 citron, 10 c à soupe d'huile, 3 c à soupe de vinaigre, sel, poivre, thym, laurier.

Faire cuire le riz 18 minutes à l'eau bouillante salée, avec thym, laurier, piment et 6 gousses d'ail. Enlever les aromates. Passer le riz. Le laisser refroidir.

Couper les avocats en deux. En retirer le noyau. Peler les avocats. Les arroser de jus de citron.

Plonger les crevettes 3 minutes dans l'eau bouillante bien salée. Les laisser refroidir.

Préparer une vinaigrette avec huile, vinaigre, pointe de piment, poivre, sel et une gousse d'ail râpée.

Mélanger la moitié du thon dans le riz. Assaisonner. Tasser dans un moule en couronne. Démouler sur un plat. Garnir le centre avec le reste du thon, le tour avec les avocats en lamelles, les crevettes, les tomates en gros morceaux.

Servir frais.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.