

Riz Côte d'Emeraude

Pour 4 personnes.

3 tasses à thé de riz, un gros oignon, 4 c à soupe de beurre, 4 foies et 4 cœurs de poulet, un reste de poule bouillie et de poulet rôti, 2 tranches de bacon, 125 g de champignons, un pied de céleri haché, un petit poivron vert, une demi-boîte de petits pois, 300 g de crevettes roses, un peu de paprika, sel, poivre.

Dans une casserole assez grande, mettre la moitié du beurre et faire dorer l'oignon finement haché. Ajouter le riz et tourner pendant une minute. Mettre alors les cœurs et foies coupés en dés, le jus de la boîte de petits pois et un peu d'eau pour recouvrir le riz en dépassant de deux doigts la hauteur de ce riz.

Faire cuire un quart d'heure à feu doux.

Ajouter le poulet coupé en morceaux, les champignons coupés en lamelles, le céleri coupé en morceaux, le poivron en lamelles également, enfin, les petits pois.

Mélanger et laisser cuire encore dix minutes.

Dans une poêle, mettre le reste du beurre. Faire frire les crevettes décortiquées. Les assaisonner avec du paprika et les mettre sur le riz pour servir.

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.