



Word - Exercice N°03

Recopier le texte ci-dessous.

Risotto au curry de poisson

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de colin pané
- 500 g de riz
- 3 boîtes de tomates concassées
- Un petit verre de jus de citron
- Une bonne dose de curry

Préparation :

Faites cuire les filets de colins.
Pendant ce temps là, mettez le riz à cuire.

Quand les colins sont cuits, broyez-les puis versez le citron et les boîtes de tomates concassées.

Versez ensuite le curry dans la sauce et un peu de sel. Laissez cuire le temps que le riz soit prêt.

Type de plat : plat principal

C'est un plat pour étudiants fauchés

Recette rentrée par Cité de l'Arsenal. Sur le site www.marmiton.org