



## Riz casimir

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

### Ingrédients

- 400g d'émincés de veau
- 280g de riz à long grain
- 200g de poivrons rouges
- 2 petites bananes
- 250g d'ananas
- 50cl de vin blanc
- 30cl de lait
- 10cl de crème
- 20g de curry en poudre
- 2 c à s d'huile d'arachide
- 2 c à s de raisins secs
- Sel et poivre

## Préparation



• 3

1 - Cuire le riz dans de l'eau salée jusqu'à tendreté. Bien l'égoutter, puis réserver au chaud. Entre-temps, coupez le poivron en deux, épépinez et détaillez-le en fines lanières. Blanchissez 30 secondes dans de l'eau bouillante et laissez égoutter. Epluchez les fruits. Débitez les bananes en rondelles d'env. 1 cm, l'ananas en petits dés. Portez le vin à ébullition. Ajoutez le poivron et les fruits, puis retirer du feu.

2 - Faites chauffer le lait et la crème ensemble. Une fois chaud, incorporez le curry et laissez mijoter encore quelques minutes.

3 - Salez et poivrez la viande et saisissez-la dans une poêle antiadhésive à feu vif avec un peu d'huile en procédant par portions. Versez la sauce curry et la viande sur le mélange poivrons-ruits. Bien mélanger le tout.

4 - Dressez le riz en couronne sur des assiettes. Répartissez la viande avec la sauce au centre. Parsemez de raisins secs.

Les recettes de **MICK**  
LE MINI CHEF

