



Ingrédients (4 personnes) :

- Ananas
- Ail
- Echalotte
- Beurre
- Palourdes
- Piment d'Espelette
- Crème fraîche
- Crème de coco
- Curry
- Riz Thaï

Préparation



20 minutes



Coqui'Découverte



Cuisson



10 minutes

1. Ananas caramélisé

- Coupez un ananas juteux en cubes ;
- Faites-les revenir dans du beurre pour bien les caraméliser et déglacez au citron vert ;
- Réservez.

2. Préparation des palourdes

- Faites revenir l'ail et l'échalote dans du beurre ;
- Ajoutez du piment d'Espelette ;
- Incorporez les palourdes et laissez-les s'ouvrir à feu étouffé ;
- Ajoutez de la crème fraîche et de la crème de coco ;
- Assaisonnez et ajoutez du curry

3. Préparation du riz

- Dans de l'eau bouillante, incorporez le riz en suivant les instructions du sachet.

4. Assemblage

- Dans une assiette, disposez les palourdes sur un lit de riz Thaï. Agrémentez d'une rondelle de citron vert.

1,2,3, Coqui'cookez !

