Riz asiatique aux Corayas

J’ai découvert le riz asiatique aux Corayas au dos d’un paquet de surimi allemand. Pas de lien direct cette fois-ci car je n’ai pas trouvé la version française sur Internet. En revanche, je vais vous donner mon astuce « surimi »: Coraya n’ayant pas encore de site officiel, je cherche mes recettes de surimi sur le site Love surimi que je vous recommande vivement.

Pour 4 personnes
Préparation: 10 min
Cuisson : 20 min

180g de bâtonnets de Coraya au surimi ; 100g de riz basmati ; 200ml de lait de coco ; 1 c. à c. de pâte de curry rouge ; 1 c. à c. de bouillon de légumes ; 2 c. à s. de jus de citron ; 400g de petites courgettes en tranches ; 50g de cacahuètes salées ; sel ; de la citronnelle (pour décorer)

Faire cuire le riz basmati dans de l’eau bouillante salée.
Faire chauffer le lait de coco avec la pâte de curry, le bouillon de légumes, le jus de citron et les tranches de courgette.

Rajouter au mélange précédent les cacahuètes et les bâtonnets de surimi, faire chauffer rapidement et saler.
Servir avec le riz et décorer avec de la citronnelle.