Traitement de texte	1C	Apprentissage du Clavier

Consigne : 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 boites 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

epn@agglo-montbeliard.fr - 03 81 31 89 18