La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Couscous à la réunionnaise

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

Ca change, c'est original et c'est très bon!

Ingrédients

- 250 g de couscous aux épices
- 300 g de gambas
- 3 tranches d'ananas frais
- 1 cs de sucre en poudre
- beurre salé
- rhum

Préparation

1. Faire fondre une noix de beurre dans une sauteuse et faire revenir les gambas décortiquées. Flamber au rhum.
2. Cuire quelques minutes à feu vif.
3. Ajouter les tranches d'ananas. Saupoudrer de sucre. Laisser reposer à couvert.
4. Faire bouillir 300ml d'eau. Verser 1 sachet de semoule dans un saladier et ajouter l'eau bouillante et une noix de beurre. Attendre 5 minutes. Il est inutile de saler.
5. Egrainer à la fourchette.

Proposé par

La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode