 **Riz aux champignons et crevettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/05/Riz-aux-champignons-et-crevettes-DSCN4226.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 270 g de riz complet Tilda**  
**- 200 g de champignons émincés Lou**  
**- 200 g de queues de crevettes**  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 200 g de petits pois écossés**  
**- 350 g de coulis de tomate**  
**- 1 cube de bouillon de légumes**  
**- 500 ml d'eau**  
**- 1 càc de garam massala**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- sel du pêcheur  
- Huile d'olive**

Éplucher oignon et ail. Émincer finement l'oignon, dégermer l'ail puis le passer au presse-ail.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/ensoleilade-et-lou/) l'oignon dans 2 cuillerées d'huile.  
Ajouter les queues de crevettes et les laisser dorer quelques minutes, puis les réserver.  
Ajouter les champignons et la purée d'ail dans la casserole, et laisser revenir quelques minutes Mettre le riz  et bien remuer pour enrober les grains de gras.  
Ajouter le coulis de tomates et remuer.  
Incorporer enfin les petits pois et le bouillon de légumes.  
Mouiller avec l'eau, porter à ébullition puis couvrir et laisser frémir pendant 30 minutes environ.  
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer et laisser reposer à couvert pendant une dizaine de minutes.  
Pendant ce temps, réchauffer les crevettes dans une poêle à sec en les saupoudrant d'une pincée de sel du pêcheur.  
Servir dans des assiettes chaudes.