

# Crevettes aux tomates

## Ingrédients

- 1 tasse de riz
- 1 c. à thé de sel
- 1  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau
- 20 crevettes crues moyennes
- 1 c. à soupe d'épices italienne
- 2 tasses de brocoli
- 2 tasses de chou-fleur
- 1 tasse de basilic frais
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 boîte de tomates entières
- Sel et poivre

## Instructions

- Mettre le riz, le sel et l'eau dans la base de l'Intelli-Multicuisineur.
- Émincer l'oignon dans l'Extra chef et les mettre au fond du bol étuveur.
- Ajouter le brocoli et le chou-fleur sur les oignons.
- Mettre les crevettes crues enrobés d'épices italienne dans la passoire du dessus.
- Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Dans l'Extra chef, émincer l'ail, le basilic et les tomates, ajouter au reste des ingrédients.
- Ajouter du sel et du poivre et mélanger le tout avec le reste des ingrédients.