

## Porc et Riz Frit à la Chinoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- RIZ	1 tasse
- FILET(S) DE PORC	600-700g
- HUILE D'OLIVE	
- CAROTTE(S)	2 râpées
- CELERI	1 branche
- JEUNES OIGNONS VERTS	3
- SAUCE AU SOJA	4-5 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- OEUF(S)	3
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez le porc en dés.
- Râpez les carottes.
- Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Cassez et fouettez les œufs dans un plat creux. Ajoutez 2 c à soupe de crème. Poivrez.
- Emincez finement le céleri et coupez les oignons en rondelles.
- Dans un wok (ou grande poêle avec couvercle), faites chauffer l'huile. Faites-y revenir les dés de porc avec le céleri. Salez légèrement et poivrez.
- Incorporez alors le riz et les carottes. Laissez frire légèrement puis arrosez avec la sauce soja. Poursuivez la cuisson encore quelques minutes pour que le riz se colore.
- Coupez le feu et incorporez alors les œufs en remuant continuellement afin d'homogénéiser le mélange.
- Servez sans attendre.

