

Riz Cantonnais à Ma Façon

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingédients:

- RIZ	2 tasses
- JAMBON CUIT	5 tranches
- COURGETTE(S)	1 - 2
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	4 c à soupe
- CREVETTES ROSES	100 g
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	3 c à café
- JEUNES OIGNONS VERTS	6 – 7
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire le riz dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et émincez les jeunes oignons très finement.
- Faites mariner les crevettes roses dans la sauce au soja et 1 c à café d'ail.
- Coupez les courgettes en tous petits dés.
- Coupez le jambon en petits morceaux.
- Battez les œufs en omelette avec la crème fraîche, salez et poivrez. Faites cuire cette omelette en la cassant à la fourchette.
- Faites chauffer le Wok. Ajoutez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les dés de courgettes. Salez, poivrez et incorporez le reste d'ail.
- Ajoutez le jambon puis les crevettes et la marinade de celles-ci.
- Incorporez la moitié du riz. Mélangez bien puis incorporez le reste du riz.
- Une fois le mélange homogène, ajoutez les jeunes oignons émincés et un peu d'huile.
- Travaillez encore un peu à la fourchette pour bien détacher le riz.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour réchauffer, doucement au Wok ou au micro-onde. Ce riz est également excellent froid !!