

Riz Cantonnais en Accompagnement

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

| | |
|-----------------|-------------|
| - RIZ | 1 tasses |
| - PETITS POIS | 150g |
| - JAMBON CUIT | 2 tranches |
| - OEUF(S) | 2 |
| - CRÈME FRAÎCHE | 2 c à soupe |
| - SAUCE AU SOJA | 3 c à soupe |
| - EAU | 2 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CIBOULETTE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites cuire le riz dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon très finement.
- 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 l'oignon émincé. Ajoutez le jambon puis la sauce soja et l'eau.
- Incorporez la moitié du riz. Mélangez bien puis incorporez le reste du riz. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Une fois le mélange homogène, ajoutez la ciboulette, les petits pois, l'omelette cassée en petits dés et un peu d'huile.
- Travaillez encore un peu à la fourchette pour bien détacher le riz.
- Servez sans attendre.

Remarque:

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