

Riz Cantonais Omelette



Ingrédients

240 g de riz basmati - 200 g de crevettes - 2 tranches de jambon blanc - 4 œufs - 100 g de petits pois cuits - 4 branches de persil plat - 1 cuill à soupe d'huile de sésame - 2 cuill à soupe d'huile de tournesol - Sel - Poivre

Préparation

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Faites-y cuire le riz pendant 10 min. Pendant ce temps, battez les œufs en omelette dans un bol, avec l'huile de sésame, une pincée de sel et de poivre. Versez le mélange dans une poêle antiadhésive. Faites cuire l'omelette quelques minutes. Retirez-la de la poêle et coupez-la en petits dés.

Découpez également le jambon blanc en dés et décortiquez les crevettes. En fin de cuisson du riz, égouttez-le. Faites chauffer l'huile de tournesol dans un wok. Ajoutez les grains de riz cuit, le jambon coupé en dés, les crevettes, les petits pois cuits et les dés d'omelette. Mélangez bien et poursuivez la cuisson du riz cantonnais pendant 5 min.

Répartissez le riz cantonnais dans plusieurs bols, saupoudrez de persil plat émincé et servez immédiatement.