

# Cantonais aux crevettes

## Ingrédients



160 grammes de crevettes séchées



4 œufs



200 grammes de petits pois



2 échalotes



Huile végétale



360 grammes de riz long grain



4 cuillère à soupe de sauce soja



Sel et poivre

1. Faire bouillir de l'eau dans une **casserole**



Ajouter les **360 grammes** de riz



Faire cuire 20 minutes



Egoutter



2. Mettre les **160 g** de crevettes dans **un bol**, couvrir d'eau .



Laisser tremper **15 minutes**

3. Dans un saladier, casser les 4 œufs



Battre les œufs avec un fouet ou une fourchette jusqu'à ce que les blancs et les jaunes soient bien mélangés



Ajouter du sel et du poivre

Faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter les œufs





Retourner l'omelette



Faire glisser l'omelette dans un plat



Découper l'omelette en fine lanière



4. Ouvrir la boîte de petits pois et mettre à cuire dans une **casserole** pendant **5 minutes**



5. Avec un couteau éplucher les 2 échalotes



Puis hacher les échalotes







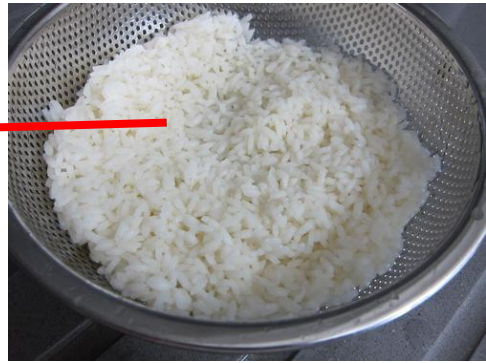
Mettre l'huile dans la poêle



Faire dorer l'échalote



Ajouter le riz et réchauffer deux minutes



Ajouter les crevettes, les morceaux d'omelettes et les petits pois.



Ajouter 4 cuillères à soupe de sauce soja



Mélanger

