

Riz cantonais



Crédit photo : Shutterstock/spafra

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Coût : pour toutes les bourses

Ingrédients

- 1 carotte épluchée et coupée en petits cubes
- 1 filet d'huile
- 2 oignons nouveaux
- 150 g de dés de jambon
- 300 g de riz cuit
- 50 g de petits pois cuits
- 2 œufs
- 2 C A S d'huile de sésame
- 2 C A S de sauce de soja
- Sel et poivre

Préparation :

1. Dans une poêle, faire revenir la carotte coupée en cubes 5 minutes. Ajouter les dès de jambon, et l'oignon nouveau ciselé (garder le vert pour la décoration) et faire revenir 2 minutes.
2. Ajouter le riz déjà cuit, bien mélanger, ajouter les petits pois, saler et mélanger.
3. Verser alors les œufs battus sur le riz directement et mélanger pour que l'œuf se répartisse bien sur tout le riz. Poursuivre la cuisson 3 minutes.
4. Assaisonner avec l'huile de sésame et la sauce soja. Ajouter du sel et du poivre si nécessaire.