

Riz cantonais

CUISIMAGES

Réf :
4501

Type :
Riz

Préparation :
30 min
Repos: veille

Cuisson :
20+15 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de riz
- 100 g de dés de jambon
- 100 g de petites crevettes décortiqués
- 100 g de petit pois
- 2 oeufs
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de Nuoc mam
- 1 cuillère à soupe de Soja
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



Préparation du riz : Lavez bien le riz. Faites bouillir de l'eau dans un faitout.

Dans un bol versez le riz et 200 ml d'eau. Mettez ce bol au milieu du faitout dans l'eau bouillante et couvrez. Laissez cuire pendant 15 min à feu moyen (le riz va absorber l'eau du bol). Eteignez le feu et laissez en l'état (toujours couvert) pendant 10 min.



Cassez les œufs et battez les.

Versez les œufs dans une poêle pour faire une omelette fine non crémeuse. Faites la cuire des 2 côtés. Une fois cuite, découpez l'omelette en fines lamelles. Réservez.



Versez le Nuoc mam sur les crevettes et mélangez.

Faites rissoler l'oignon finement haché dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



Ajoutez les dés de jambon, les petits pois, et les crevettes.

Ajoutez ensuite la sauce soja puis laissez cuire 5 min.



Versez le riz et mélangez à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez l'omelette.

Laissez sur feu doux pendant 5 min.



Conseils
Variante
Vins

Servez chaud

Bordeaux