

Riz Cantonnais

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 240 g de riz long
- 2 tranches de jambon
- 4 œufs
- 100 g de petits pois cuits
- Persil
- 2 c. à s. d'huile
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Faire cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes.

Etape 2

Dans un récipient, battre les œufs. Assaisonner avec du sel et du poivre. Verser le mélange dans une poêle à feu doux et remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la poêle.

Etape 3

Retirer le mélange d'œufs brouillés du feu et les couper en petits morceaux.

Etape 4

Dans une poêle, mettre le riz, le jambon en morceaux, les petits pois et les morceaux d'œufs brouillés. Mélanger et laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes.