

Recette vue sur Tik Tok ; le riz cantonais

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 oignon jaune
- 240g de riz
- 200g de petits pois
- 150g de dés de jambon
- 4 oeufs
- Sauce soja
- Huile neutre

La **recette**

Etape 1

Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire.
Cuire le riz selon les instructions sur l''emballage.

Etape 2

Chauffer un peu d'huile neutre dans une poêle à feu moyen. Verser les œufs dans la poêle et remuer constamment jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
Retirer du feu et réserver.

Etape 3

Dans la même poêle, ajouter un peu plus d'huile. Faire revenir l'oignon coupé en petits morceaux jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les dés de jambon et les petits pois et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Etape 4

Ajouter le riz cuit dans la poêle avec les légumes et le jambon. Mélanger délicatement pour que le riz soit bien mélangé avec les autres ingrédients.

Etape 5

Ajouter les œufs brouillés cuits dans la poêle avec le riz.

Etape 6

Verser quelques cuillères de sauce soja selon votre goût.

Etape 7

Mélanger l''ensemble des ingrédients dans la poêle jusqu''à ce que tout soit bien combiné et réchauffé.