

Riz cantonnais



Pour 6 personnes

 15 minutes

 40 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

500 g de riz long grain

150 g de petits pois

150 g de jambon blanc

3 œufs

3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
et 2 d'huile de sésame

Sel, poivre

8 brins de ciboulette

1 - Faites cuire le riz long grain et égouttez-le.

2 - Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les petits pois. Égouttez.

3 - Dans un saladier, cassez vos œufs et battez-les en omelette avec l'huile de sésame.

4 - Coupez votre jambon en dés et ciselez vos brins de ciboulette.

5 - Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok et faites-y revenir le riz long grain pendant 2 mn en remuant continuellement.

6 - Incorporez les petits pois et les dés de jambon dans votre wok, salez et poivrez. Comptez 2 mn de cuisson avant d'ajouter les œufs battus.

7 - Ne cessez pas de mélanger l'ensemble jusqu'à ce que vos œufs soient cuits.

8 - Retirez votre wok du feu et saupoudrez le tout de ciboulette ciselée. Servir chaud !

