

Riz cantonnais



Ingrédients

- 1 kg de riz
- 600 g de crevettes
- 8 oeufs
- 20 oignons verts
- 10 tranches de jambon
- soja
- huile



Préparation

Faites d'abord cuire le riz et laissez-le reposer 5 à 6 heures maximum.

Dans une grande poêle bien huilée faites cuire les oeufs en les brouillant le plus possible. Ajoutez ensuite, les crevettes décortiquées et le jambon coupé en petits morceaux. Laissez cuire à feu doux 5 à 6 minutes, ajoutez ensuite une bonne dose de sauce de soja et les tiges d'oignons verts.

Laissez mijoter pendant 10 minutes environ puis mélangez au riz.

Servez chaud avec une petite sauce piquante chinoise.

Astuces de chef



• Les différents ingrédients peuvent être adaptés à vos goûts, vous pouvez par exemple enlever les crevettes et/ou la viande et ajouter des petits pois, du soja, du maïs, ...

• Avec ce riz cantonnais, servez du poulet caramélisé : découpez les blancs en morceaux et réalisez des brochettes en alternant les morceaux de viande avec de l'oignon et de petites courgettes. Faites cuire à la poêle dans l'huile de sésame. En fin de cuisson, déglacez avec un peu de sauce soja et ajoutez du miel pour caraméliser vos brochettes. Un délice !