

Riz cantonais

Accompagnement pour 4 personnes

- 350g de riz long cuit et froid
- 2 œufs
- 100g de petits pois surgelés
- 100g de saucisse chinoise
- 100g de petites crevettes roses décortiquées
- huile de sésame, sel et poivre.



■ *Un grand classique de la cuisine chinoise, ce riz frit s'associe avec divers ingrédients que vous pouvez varier à votre gré.*

Servir : Chaud, en accompagnement d'un plat de viande, ou en plat principal pour un repas léger.

Variation

Ajoutez des germes de soja.

■ Battez les œufs avec une cuillère à café d'huile de sésame.

■ Coupez la saucisse en petits dés, faites les blanchir pendant 5 minutes dans l'eau bouillante.

■ Dans un wok ou une sauteuse, faites chauffer à feu vif, 2 cuillères à soupe d'huile de sésame. Faites revenir le riz en remuant pendant quelques minutes, puis ajoutez la saucisse, les petits pois et les crevettes, toujours en remuant.

■ Après 4 minutes, additionnez les œufs battus, et poursuivez la cuisson, toujours en remuant, jusqu'à ce que les œufs soient coagulés. Salez et poivrez après avoir goutté.

Conseils

Si vous ne disposez pas de saucisse chinoise ou d'huile de sésame, utiliser des lardons ou des morceaux de jambon blanc, et de l'huile d'arachide.