



RIZ CANTONNAIS REVISITÉ



RIZ CANTONNAIS REVISITÉ

INGRÉDIENTS

- 150 g de Riz Long Grain SunRice
- 1 oignon
- 2 œufs
- 100g de lard fumé
- 6 crevettes crues décortiquées
- 50g de petit pois frais ou surgelés
- ½ botte de Ciboulette
- 5 cl de sauce soja
- 5 cl d'huile de sésame
- ½ pincée de sel fin
- 3 tours de moulin à poivre
- 30 cl d'eau
- Persil chinois (pour la décoration)

Préparation : 20 min

3 parts

Cuisson : 10 min

1. Rincer le riz dans une passoire. Éplucher et ciseler l'oignon. Tailler les lardons dans le lard fumé.
2. Dans un wok (ou une poêle) anti-adhésive, verser un filet d'huile de sésame puis faire suer l'oignon et le rendre translucide. Ajouter les lardons puis le riz et cuire pendant 5 minutes.
3. Incorporer les crevettes et les petit pois puis verser l'eau. Saler et poivrer. Bien mélanger puis couvrir et laisser cuire à feu doux 10 minutes.
4. Pendant ce temps, battre les œufs avec un fouet dans un cul de poule ou dans un bol à fond rond, façon omelette.
5. Dans une poêle, verser un trait d'huile de sésame et dès qu'elle est chaude mettre les œufs battus, mélanger avec une spatule pour obtenir des œufs brouillés puis ajouter le tout au riz. Verser le vinaigre et la sauce soja et laisser cuire 5 minutes.
6. Ciseler la ciboulette puis la mettre dans le riz, mélanger et stopper la cuisson.
7. Dresser et servir dans une corréle croustillante de feuille de brick et décorer avec du persil chinois.