

Le riz cantonais

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients (pour 10 parts) :

- 1 kg de riz
- 10 tranches de jambon
- 600 g de crevettes
- 1 oignon
- 8 œufs
- 200 g de maïs
- 500 g de petits pois
- Huile
- Sel et poivre
- Sauce soja

Préparation de la recette :

1. Faire cuire le riz et laisser reposer 5 heures.
2. Faire cuire les œufs et découper l'omelette.
3. Faire cuire les crevettes dans le wok huilé.
4. Ajouter le jambon coupé, l'oignon coupé, le maïs, les petits pois, le riz (par petites quantités) et l'omelette.
5. Mélanger et remuer.
6. Ajouter 4 à 5 gouttes de sauce soja pour assaisonner.

Bon appétit !