Riz

Riz cantonais

40 min	20 min	20 min	0	391
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson du riz

1. Commencer par cuire le riz comme mentionné sur l'emballage, le laisser refroidir.
2. Passer éventuellement le riz rapidement sous l'eau froide pour le faire refroidir plus vite. Ou le préparer la veille.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Cuire les petits pois (ou utiliser des petits pois déjà cuits - en conserve ou surgelés par exemple) dans l'eau bouillante pendant quelques minutes.
2. Découper le jambon en petits dés.
3. Décortiquer les crevettes.

Étape 3

Cuisson de la garniture

1. Mettre la moitié du beurre dans la poêle bien chaude.
2. Dès que le beurre crépite, ajouter les dés de jambon et les faire revenir. Dès qu'ils sont dorés, les réserver dans une assiette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz

300 g **Riz Blanc**

Ingrédients pour la garniture

2 tranche(s) **Jambon cuit**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
8 **Crevettes roses**
3 c. à soupe **Petits pois**
15 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Ciboule(s)**
3 **Tige(s) d'ail**
1 **Huile de sésame**
1 **Nuoc mâm**

3. Battre les oeufs dans un bol. Les verser dans la même poêle, les faire cuire en fine omelette. Puis déposer l'omelette sur une planche à découper, tailler l'omelette en lanières. Réserver.
4. Ajouter le reste du beurre dans la poêle, faire cuire les crevettes pendant quelques minutes.
5. Lorsque les crevettes sont cuites, verser dessus le riz.
6. Ajouter tout de suite par-dessus les cubes de jambon dorés, les lanières d'omelette et les petits pois.
7. Mélanger le tout et servir très chaud. Attention de ne pas laisser le riz trop longtemps sur le feu (il se dessècherait).

Étape 4

Dressage

1. Décorer avec les tiges entières d'ail et de ciboule.
2. Assaisonner selon le goût désiré avec l'huile de sésame et le nuoc mâm.