

Riz cantonnais

Ingrédients pour 4 personnes :

240 g de riz long
200 g de crevettes
2 tranches de jambon blanc
4 œufs
100 g de petits pois cuits
4 branches de persil plat
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Progression :

Faire cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante.
Pendant ce temps, battre les œufs en omelette dans un bol, avec l'huile de sésame, une pincée de sel et de poivre puis faire une omelette et la couper en petit dés.
A la fin de la cuisson, égoutter le riz.
Faire chauffer l'huile de tournesol dans un wok puis y ajouter le riz, le jambon blanc coupé en dés, les crevettes, les petits pois et les dés d'omelette. Faire rissoler le tout pendant 5 minutes en mélangeant bien.
Assaisonner selon votre goût et parsemer de persil.