



Riz cantonnais

Ingrédients : (6 personnes)

- 1 sachet cuisson vapeur micro-ondes de petits pois Czon
- 350 g de riz basmati
- 150 g de dés de jambon
- 75 g d'allumettes de bacon fumé
- 80 cl d'eau
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- huile, sel

Préparation :

- 1** Faire revenir le riz dans l'huile chaude 5 minutes et ajouter 80 cl d'eau (attention aux projections !).
- 2** Laisser cuire 10 minutes en veillant bien à ce qu'il y ait toujours de l'eau.
- 3** Pendant ce temps, battre 2 œufs et les faire cuire en omelette fine dans une poêle anti-adhésive préalablement huilée.
- 4** Couper l'omelette en lamelles. Réserver
- 5** Faire cuire le sachet comme indiqué sur l'emballage, attendre 1 minute et égoutter.
- 6** Faire cuire quelques minutes les allumettes de bacon dans la poêle bien chaude. Réserver.
- 7** Passer le riz, ajouter la ciboulette, les petits pois, les morceaux d'omelette, les dés de jambon et les allumettes de bacon. Saler au goût.
- 8** Servir sans attendre.

Astuces

Les dés de jambon peuvent être remplacés par des dés de canards cuits ou des petites crevettes. Pour une version plus relevée, ajoutez 1 cuillère à soupe ou 2 de sauce soja, et des graines de sésame au wasabi.