



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Riz sauté à l'hawaïenne

Pour 4 personnes | Très facile

27 min | **2.57€** La portion (prix indicatif)



Un riz sauté, c'est un plat complet ! Ici à l'hawaïenne avec du jambon et... de l'ananas !

Suggestion pour pimper votre riz : ajoutez des cacahuètes ou des noix de cajou grillées pour un peu de croquant.

Ajoutez de l'huile de sésame et de la sauce sriracha pour pimenter votre plat.

Les ingrédients

- 300 g de Riz long grain
- 120 g de Jambon cuit
- 4 pièce de Oignon nouveau, cebette
- 1 pièce de Poivron toute couleur
- 3 gousse de Ail
- 8 g de Gingembre frais
- 2 unité de Oeuf
- 45 ml de Sauce soja salée
- 120 g de Ananas en conserve

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 12 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Faites cuire 300 g de riz selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 2 Émincez les bulbes de 4 oignons nouveaux.
- 3 Épépinez un poivron lavé et coupez-le en gros dés.
- 4 Roulez les tranches de jambon (120 g de jambon en tout) sur elles-mêmes et hachez-les

grossièrement.

La cuisson

- 5 Faites chauffer une poêle ou un wok. Quand elle est bien chaude, ajoutez de l'huile, les oignons, le poivron et le jambon.
Faites cuire à feu moyen 5 minutes.
- 6 Une fois le riz cuit, égouttez-le et réservez.
- 7 Épluchez et hachez 3 gousses d'ail et 8 g de gingembre.
Astuce de chef : utilisez le creux d'une cuillère pour éplucher le gingembre plutôt que l'économe ou le couteau.
- 8 Après 5 minutes de cuisson, ajoutez l'ail et le gingembre dans la poêle. Faites cuire 1 minute et réservez le tout dans un bol.
- 9 Dans la même poêle, faites chauffer 1 càs d'huile puis cassez 2 œufs directement dedans. Mélangez et faites cuire 1 minute comme un œuf brouillé.
- 10 Faites griller les œufs, les légumes cuits et le riz en mélangeant.
- 11 Déglacez avec 3 càs de sauce soja, et stoppez la cuisson.
- 12 Selon vos préférences, coupez ou non 120 g d'ananas égoutté en plus petits morceaux. Coupez aux ciseaux les tiges vertes des oignons nouveaux.
- 13 Mélangez le tout, c'est prêt !