



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Riz cantonnais

 Pour 2 personnes

 Très facile

 27 min

4.14€ La portion (prix indicatif)



Un riz qui change, en plat principal ou en accompagnement.

Les ingrédients

- **175 g** de Riz thaï
- **300 g** de Petit pois frais
- **150 g** de Jambon cuit en dés
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **2 gousse** de Ail
- **2 pièce** de Oeuf
- **4 c à s** de Sauce d'huitre
- **4 c à c** de Sauce soja salée

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 17 min



Attente : 0 min

- 1 Faites cuire 175 g de riz selon les instructions du fabricant.
- 2 Pendant que le riz cuit, lavez et écossez 300 g de petits pois.
Astuce : appuyez sur les jointures de la cosse de petit pois pour l'ouvrir facilement en deux, puis faites glisser votre doigt pour décrocher les petits pois.
- 3 Ciselez un oignon.
Si vous n'avez pas de râpe, hachez grossièrement 2 gousses d'ail.
- 4 Dans une poêle, faites chauffer 1 càs d'huile végétale neutre à feu fort. Quand elle est bien chaude, éteignez le feu. Cassez 2 œufs directement dans la poêle et remuez avec une spatule comme pour faire des œufs brouillés (toujours à feu éteint). Cela prendra entre 30

secondes et 1 minute si votre poêle est bien chaude.

Gardez les œufs encore un peu baveux et réservez-les dans un bol.

- 5 Dans la même poêle, chauffez 1 càs d'huile, puis faites-y rissoler les oignons pendant 1 minute en mélangeant.
- 6 Râpez directement dans la poêle la gousse d'ail (ou ajoutez l'ail que vous avez haché) et ajoutez les petits pois. Mélangez une trentaine de secondes.
- 7 Ajoutez 150 g de dés de jambon et mélangez bien pour les dorer.
- 8 Versez le riz cuit et faites griller à feu moyen 2 minutes en remuant.
- 9 Ajoutez 4 càc de sauce soja et 4 càs de sauce d'huîtres. Mélangez pour bien napper le riz.
- 10 Enfin ajoutez les œufs brouillés, mélangez à peine 1 minute pour homogénéiser tous les ingrédients. C'est prêt !