

Riz cantonnais au jambon

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300g de riz thaï parfumé cuit et bien égrainé
- 4 tranches de jambon blanc de 0,5cm d'épaisseur coupées en cubes
- 100g de petits pois cuits à l'eau
- 1 petit oignon épluché et ciselé
- 1 gousse d'ail épluchée et hachée
- 3 œufs
- 3 cuil. à soupe de sauce soja
- huile et poivre

Dans la sauteuse, un wok ou une casserole chaude, versez un trait d'huile, faire parfumer l'huile avec l'ail et l'enlever. (moi j'adore l'ail, alors je préfère le couper en petits morceaux et laisser l'ail).

Commencez à cuire l'oignon avec une légère coloration, puis dégagez sur le côté.

Cassez trois oeufs.

Battez en omelette les œufs dans un saladier, saler, poivrer ajouter du piment si vous le souhaitez.

Remettre le wok sur le feu, écarter les oignons sur le côté de la casserole et mettre les oeufs et les mélanger comme des oeufs brouillés.

Quand ça commence à devenir bouilli (on les garde un peu baveux), on ajoute le riz. On mélange en cassant les oeufs en morceaux.

Ajoutez les petits pois, et le jambon et mélangez de nouveau, versez la sauce soja.

La sauce soja apporte le sel et les saveurs, donc évitez de saler.

Poivrez légèrement et servez dans un plat ou dans les assiettes sans tasser le riz.