

Riz cantonais

Ingrédients (4 personnes) :

- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 dl d'huile
- 300 g de riz
- 150 g de petits pois
- 150g de maïs
- 150 g de jambon coupé en petits dés
- sel et poivre
- 2 oeufs

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Préparation :

Faire cuire le riz et le rincer à l'eau froide.

Couper le jambon en dés, émincer finement les oignons.

Mettre à chauffer 1 cuillère d'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon avec les petits pois (3 min) et le maïs. Verser le mélange dans un plat.

Battre les œufs en omelette, mettre à cuire avec le riz.

Mélanger le riz / omelette, petits pois, oignons, jambon. Saler et poivrer.

Faire chauffer 3 mn en remuant sans cesse. Servir très chaud.

