



## Recette « **RIZ CANTONAIS** »

**Ingrédients** : Pour environ 8 à 10 personnes (Proportions approximatives)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1000gr de riz basmati</li><li>• Ciboule (ou oignons frais), 250 gr petits pois (surgelés)</li><li>• facultatif : légumes d'accompagnement (pak choi)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 œufs</li><li>• 5 saucisses chinoises (ou jambon ou poulet en dés)</li><li>• Huile de sésame, sauce de poissons, sel, poivre</li></ul> |
|--|--|

### Préparation des ingrédients :



Préparer la ciboule en hachis



Préparer les saucisses chinoises (ou jambon) en dés



Préparer les légumes d'accompagnement (facultatif) en lanières (pak choi)



Huiler la poêle, insérer la ciboule, préparer et faire cuire l'omelette



puis la viande (saucisses chinoises). A défaut, remplacer par du jambon



puis les légumes verts (petits pois et pak choi)

### Préparation de la cuisson :

1. le riz a été cuit au préalable.
2. Dans le wok, verser de l'huile et faire revenir séparément les différents ingrédients (omelette-ciboule, saucisses, légumes) (cf. photos ci-dessus).
3. Re-huiler le wok et mélanger tous les ingrédients pré-cuits : riz, omelette-ciboule, viande et légumes.
4. Assaisonner selon goût : huile de sésame, sauce de poissons (Nuoc mam), sel, poivre ...Servir chaud.

