

Riz cantonais express

Ingédients

Pour 5 personnes

- 300g de riz
- 250g de petits pois surgelés
- 3 petites carottes
- 2 oignons
- 1 càc de poivre de Sichuan
- 1 càc de gingembre lyophilisé
- 3 œufs
- 4 tranches de jambon
- 2 cas d'huile de cuisson
- 4 à 5 cas de sauce soja
- Cives ou cébettes

Instructions

Faites cuire votre riz selon les recommandations du paquet, en réduisant le temps de cuisson d'une minute.

Pendant qu'il cuit, épluchez les oignons et émincez-les finement. Lavez et épluchez les carottes et découpez-les en brunoise. Dans un wok, faites chauffer un peu d'huile de cuisson à feu vif. Jetez-y les graines de poivre de Sichuan et le gingembre. Puis ajoutez les oignons et les carottes. Laissez-les rissoler quelques minutes.

Dans une petite casserole, à feu doux, décongelez les petits pois. Puis égouttez si nécessaire.

Dans une poêle, réalisez une fine omelette. Lorsqu'elle est cuite découpez-la en fines lamelles avec une spatule, puis en dés. Réservez.

Découpez également des dés de jambon.

Lorsque le riz est cuit, égouttez-le bien. Versez-le dans le wok et baissez le feu. Mélangez-le avec les légumes rissolés. Ajoutez les œufs, le jambon, les petits pois. Mélangez à nouveau.

Enfin versez de la sauce soja. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Laissez cuire deux minutes de plus pour que les saveurs se mélangent bien. Hors du feu, ajoutez les cives émincées.