

Recette riz cantonais

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Oignon
- 2 gousses Ail
- 10 cl Huile
- 300 g Riz
- 200 g Crevette
- 150 g Petit pois
- 150 g Jambon
- Sel
- Poivre
- 2 Oeuf
- 1 bouquet de Ciboulette
- 1 bouquet de Persil

Faire revenir l'ail et l'oignon hachés dans l'huile chaude. Ajouter le riz et le laisser un peu frire.

Incorporer les crevettes, les petits pois et les dés de jambon. Verser 6 dl d'eau bouillante. Saler et poivrer. Bien mélanger. Couvrir et cuire pendant environ 12 minutes, à feu doux.

Ajouter les oeufs brouillés. Mélanger. Saupoudrer de ciboulette hachée et décorer avec les brins de persil.

