

# RIZ CANTONNAIS

Janvier 2005 (Révisé en avril 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz parfumé de Thaïlande
- ★ 2 œufs
- ★ 20 g de beurre ou margarine
- ★ 1 tranche de jambon blanc (75 g)
- ★ 300 g de petits pois frais
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-cuillère à café de bicarbonate de soude
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sautreuse, Casserole, Poêle, Égouttoir

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,10 € (soit 0,78 € par personne)



## Recette :

Laver le riz à l'eau froide plusieurs fois jusqu'à élimination de l'amidon, l'égoutter. Dans une sauteuse, chauffer l'huile, ajouter le riz et bien remuer durant 1 minute. Verser 30 cl d'eau, saler, poivrer et à feu doux laisser évaporer le liquide en remuant de temps en temps. Deux fois de suite ajouter 30 cl d'eau et laisser absorber par le riz. Les grains de riz doivent légèrement adhérer les uns aux autres.

Éliminer la couenne et le gras du jambon et détailler la tranche en bâtonnets de 3 mm de large par 1 cm de long. Écosser les petits pois. Porter à ébullition une casserole d'eau, ajouter le gros sel, le bicarbonate et cuire les pois 25 minutes. Les rafraîchir et les égoutter. Dans une poêle, faire chauffer le beurre (la margarine), verser les œufs, saler et poivrer et mélanger continuellement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les œufs brouillés soient cuits. Mélanger le riz, le jambon, les petits pois et les œufs brouillés. Redonner un petit coup de chauffe. Servir aussitôt avec un plat à base de viande préparé à l'asiatique : poulet aux champignons noirs, bœuf sauté aux oignons.