

INGREDIENTS

- 100 gr de riz
- 2 tranches de jambons
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 1/2 carotte
- 2 oeufs
- 50 gr de petits pois
- sel et poivre
- 2 cas de sauce soja



RIZ CANTONNAIS

ETAPES

1. Émincer l'ail , l'oignon et râper les carottes
2. Faire revenir l'ail et l'oignon avec de l'huile d'olive
3. Dans une casserole d'eau, cuire les petits pois
4. Puis, ajouter les carottes aux petits pois
5. Verser les carottes et les petits pois dans une passoire, pour les égoutter
6. Les ajouter aux morceaux d'ail et d'oignon
7. Rajouter le jambon coupé en carré dans la poêle et assaisonner la préparation
8. Dans un bol, battre les oeufs et les brouiller dans une autre poêle
9. Rajouter le riz pré-fait, la sauce soja et les oeufs à notre préparation
10. Disposer le tout dans une assiette
11. Bonne dégustation