

Riz cantonnais

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 250 gr de riz (basmati)
- 100 gr de petits pois surgelés
- 1 oignon
- 1 carotte
- 4 champignons noirs (ou champignons noirs déshydratés)
- 100 gr de petits lardons ou chorizo doux, ou 150 gr de crevettes
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe d'huile neutre
- sel, poivre
- sauce soja

Préparation

- Faire cuire le riz dans de l'eau salée, puis, rincer sous l'eau froide et laisser égoutter.
- Réhydrater les champignons noirs, les rincer abondamment, et, les mettre cuire à l'eau. Les égoutter et les émincer.
- Éplucher l'oignon et la carotte, et, les tailler en petits cubes.
- Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Saler, poivrer.
- Faire chauffer une poêle anti-adhésive, et, mettre un peu d'huile. Cuire les œufs en omelette, réserver dans une assiette.
- Remettre un peu d'huile dans la poêle, et, faire revenir oignon, carotte et lardons pendant 3 minutes, puis, ajouter les petits pois. Laisser mijoter pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, émincer l'omelette.
- Dans la poêle, ajouter le riz cuit et les champignons noirs. Mélanger bien, sur feu doux, pour enrober le riz des saveurs. Saler, poivrer et assaisonner de sauce soja, selon goût. Incorporer l'omelette.
- Bien mélanger et servir chaud.