



Les recettes

RIZ CANTONAIS

Recette pour 20 personnes environ

INGREDIENTS

500 gr jambon (et, ou) saucisses vietnamiennes
3 œufs
300 gr saucisses chinoises
500 petits pois surgelés
1,5 kg riz parfumé
Sauce soja

Ail
Echalote
Huile de sésame
Glutamate
Sel, poivre
Muscade en poudre
Nuoc mam
Sucre poudre

PREPARATION

- couper en dès les saucisses chinoises, saucisses vietnamiennes, le jambon.
- passer les petits pois dans l'eau bouillante 3 mn.
- faire une omelette avec les œufs, nuoc mam, sel, glutamate.
- émincer l'ail et l'échalote et les dorer dans l'huile de tournesol.

CUISSON

- faire cuire le riz à l'auto cuiseur, quand il est cuit, ouvrir pour laisser évaporer la vapeur.
- chauffer un peu d'huile dans un wok, y ajouter d'abord de la muscade en poudre puis ajouter du riz, laisser le feu vif tout en remuant avec une cuillère en bois pour que les grains soient fermes et parfumés.
- dans un autre wok, faire revenir dans un peu d'huile tous les ingrédients, ajouter le nuoc mam, soja, poivre, une cuiller à soupe de sucre poudre.
- à la fin de la cuisson, mélanger le riz avec la garniture, décorer avec l'omelette découpée en dés, ail et échalote dorés.

Servir chaud