

RIZ CANTONNAIS

Ou comment faire un plat complet avec presque rien

Pour 4 personnes



La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom
Ingrédients

- 240 g de riz blanc (cru)
- 4 œufs
- 200 g de dès de jambon
- 300 g de petits pois surgelés
- Huile de tournesol
- 1 oignon jaune
- Sel, poivre

*A manger avec des
baguettes...*

Préparation

1. Faire cuire le riz comme indiqué sur l'emballage (vapeur ou pilaf)
2. Décongeler les petits pois dans un grand volume d'eau bouillante salée le temps indiqué sur l'emballage
3. Battre les œufs en omelette et faire cuire cette omelette dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile. L'omelette doit être plutôt bien cuite que baveuse.
4. Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon émincé dans 2 cuillères à soupe d'huile.
5. Quand il est translucide, ajouter le riz cuit et égoutté, les petits pois égouttés. Mélanger.
6. Avant de servir, ajouter l'omelette coupée en petits morceaux (que l'on peut attraper avec les baguettes) et les dès de jambon.
7. Saler et poivrer selon vos goûts.