

Riz cantonais réunionnais

RECETTE POUR 4 PERSONNES :

INGRÉDIENTS



1 escalope de poulet
ou 200 g de porc



100g de crevettes
décortiquées



1 tranche
de jambon



250 g de riz de
Camargue grain long



2 oeufs



1 carotte coupée
en lamelles



1 branche d'oignon
vert : cébette



2 gousses d'ail



1 oignon



1 cuillère à soupe
de sauce soja salé
ou sucré



1 cuillère à soupe
de sauce huîtres



huile

USTENSILES



1 couteau



1 cuiseur
à riz



1 pilon



1 cuillère
à soupe











1 wok



Riz cantonais réunionnais

PRÉPARATION

1		<p>Verser l'huile dans votre wok. Faire revenir les oignons et les carottes.</p>
2		<p>Émincer la viande (poulet ou porc) marinée avec du sel, du poivre et de la sauce soja et de la sauce huîtres.</p>
3		<p>Écraser l'ail au pilon.</p>
4		<p>Faire rissoler la viande, et les crevettes. Rajouter l'ail pilé.</p>
5		<p>Faire cuire le riz de Camargue au cuiseur à riz.</p>
6		<p>Faire une omelette avec les œufs et la découper en fines lanières.</p>
7		<p>Découper la tranche de jambon en petits dés. Ciseler l'oignon vert : cébette.</p>
8		<p>Mélanger tous les ingrédients au riz de Camargue. Saler et poivrer.</p>

C'est prêt, bon appétit à zot !