





RECETTE AVEC



Riz frit



Préparation : 30 min
4 personnes
Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 2 tasses de riz
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons bruns moyens, pelés, hachés finement
- 1 poitrine de poulet ou 2 filets de cuisse, coupés en cubes de 1 cm
- 200 g de chair de crevette (sans la carapace)
- 1/2 tasse de petits pois
- 1 carotte moyenne, pelée, coupée en cubes de 5 mm
- 2 cuillères à soupe de soja
- 1/4 cuillère à café de poivre
- 3 œufs, légèrement battus
- 1 pincée de sucre



Pour cuire le riz blanc, dans une casserole, ajouter 1 tasse de riz à 2 tasses d'eau froide et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 25 minutes. Retirez du feu et laissez reposer, couvert, pendant 5 minutes.

Conseil : Pour une alternative plus rapide, nous avons également une gamme de riz prêts à l'emploi, qui sont prêts à être consommés en 90 secondes !

Dans un wok ou une grande poêle antiadhésive, faites chauffer l'huile d'olive avec le lap cheong à feu moyen jusqu'à ce que le lap cheong soit translucide et doré. Ajoutez l'oignon et faites-le sauter jusqu'à ce qu'il soit tendre et commence à brunir. Ajoutez le poulet et faites-le sauter jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajouter les crevettes, les carottes et les petits pois et faire sauter pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Ajouter le soja et le poivre blanc et faire sauter jusqu'à ce que les grains de riz soient séparés et tendres.

Faites un puits au milieu du riz en poussant le riz vers les bords du wok.
Verser les œufs dans le puits et laisser cuire pendant 30 secondes.
Retourner l'œuf en le retournant. Il doit être beau et brun.
Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les œufs soient bien cuits.

Hachez l'œuf en le retournant pour qu'il soit en petits morceaux.
Mélangez l'œuf avec le riz, ajoutez le sucre et faites cuire pendant 30 secondes supplémentaires.
Servez immédiatement.