

Recette

Riz cantonnais aux crevettes



INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 300 g de riz long
- 200g de crevettes
- 150g de petit pois
- 150 de jambon
- 2 oeufs
- sel et poivre

INSTRUCTIONS

1. Faire revenir l'ail et l'oignon hachés dans un peu d'huile de votre choix. Ajouter le riz et le laisser un peu frire à feu doux.
2. Incorporer les crevettes, les petits pois et les dés de jambon. Verser 60 cl d'eau bouillante. Saler et poivrer.
3. Couvrir et laisser cuire pendant environ 12 minutes à feu doux.
4. Ajouter les œufs préalablement brouillés et mélanger.
5. Éteindre le feu et laisser reposer avant de servir.

