



4 personnes



15 minutes



10 minutes

Riz cantonais aux crevettes

4 tasses à café de riz long grain

800 ml d'eau

2 oeufs

80 g de lardons ou de jambon

12 grosses crevettes

10 g de champignons noirs
déshydratés

50 g de petits pois

Épluchez et coupez la carotte en dés. Émincez le ½ oignon.

Faites chauffer l'huile, puis faites revenir les carottes et l'oignon pendant 2 mn. Ajoutez le riz.

Faites revenir 3 min. Ajoutez la moitié de l'eau, laissez bouillir et ramenez

à feu doux. Salez et couvrez.

Faites cuire les oeufs en omelette

à couvert et à feu doux.

Coupez-la en morceaux et réservez. Faites revenir les lardons.

Réhydratez les champignons

avec un peu d'eau chaude. Quand le riz est cuit, ajoutez l'omelette, les lardons, les crevettes, les champignons coupés en 2 et les petits pois. Assaisonnez

de sauce soja. Faites cuire 3 min. en remuant.