Riz cantonais aux crevettes et aux oeufs

Le riz cantonais façon maison, sans charcuterie : crevettes, omelette, petits pois et carottes. Le riz cuit à la vapeur Varoma garde des grains bien détachés.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de riz long
- 600 ml d'eau
- 250 g de crevettes décortiquées
- 3 oeufs
- 100 g de petits pois
- 1 carotte en petits dés
- 2 oignons nouveaux
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café d'huile de sésame

Préparation

1. Verser l'eau dans le bol, placer le riz rincé dans le panier et cuire.
   18 min / 100°C / vitesse 4
2. Étaler le riz sur un plat et laisser refroidir complètement.
3. Battre les oeufs, les cuire en omelette fine dans une poêle huilée, puis les couper en lanières.
4. Dans un wok huilé, sauter la carotte 3 minutes, puis les petits pois et les crevettes 3 minutes.
5. Ajouter le riz, la sauce soja et l'huile de sésame, puis sauter 4 minutes à feu vif.
6. Incorporer l'omelette et les oignons nouveaux ciselés, puis servir aussitôt.

Le conseil de Tiha
Du riz refroidi au réfrigérateur plusieurs heures donne des grains qui ne collent pas au wok.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, à réchauffer à la poêle.