

*La recette
de la semaine*



Riz Cantonais

- 200 g de riz
- 100 g de dés de jambon
- 100 g de petits pois surgelés
- 1 oignon
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 œufs
- 2 c. à s. de sauce soja

Faire cuire le riz comme indiqué sur la boîte.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon.

Ajouter les dés de jambon et les petits pois.

Faire cuire quelques minutes, déglacer avec la sauce soja.

Mélanger puis réserver.

Battre les œufs dans un bol, faire cuire en omelette.

Ajouter le mélange oignons jambons, petits pois et enfin le riz.

Faire chauffer quelques minutes puis servez chaud.

Bon appétit !!!

