

RIZ CANTONAIS VEGETARIEN

Ingrédients :

- riz basmati
- oeufs
- petits pois
- carottes
- pousses de soja
- oignon
- sauce soja
- coriandre
- huile / sel / poivre



La recette :

- 1- Faites cuire le riz ainsi que les petits pois et les carottes, puis réservez le tout dans un saladier.
- 2- Epluchez l'oignon, émincez-le. Effeuiliez la coriandre.
- 3- Préparation des pousses de soja : faites chauffer de l'huile dans une poêle. Dès qu'elle est bien chaude, ajoutez l'oignon et 6 pincées de sel. Jetez les pousses de soja et faites-les rissoler. Diminuez le feu et cuisez-les à feu doux 3 min. Les pousses de soja de ce riz cantonais végétarien doivent être légèrement dorées.
- 4- Complétez avec le riz, les petits pois et la moitié de la sauce soja. Laissez cuire le tout pendant 5 min.
- 5- Pour finir, ajoutez le reste de la sauce soja et mettez la coriandre 2 min avant la fin de la cuisson.
- 6- Mélangez le tout pour bien imprégner la sauce à l'ensemble des ingrédients.