

Le riz comme garniture

Le riz à grains longs est le plus couramment employé pour accompagner un plat de viande ou de poisson et comme ingrédient pour les salades. Salade de riz, risotto, paella aux légumes, riz basmati ou riz pilaf... en accompagnement du plat principal, le riz est toujours appétissant.

Riz cantonnais

Ingrédients (pour 10 personnes)

1 kg de riz
600 g de crevettes
8 œufs
20 tiges d'oignons (vertes)
10 tranches de jambon (de porc ou de dinde)
sauce de soja
Ve-tsin (glutamate, voir dans un magasin chinois)
huile



Temps d'exécution : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparation

- Faire d'abord cuire le riz et laisser reposer 5 ou 6 heures maximum.
- Ensuite, dans une grande poêle bien huilée faire cuire les œufs en les brouillant le plus possible.
- Ajouter ensuite les crevettes déjà décortiquées et le jambon.
- Laisser cuire à feux doux 5 ou 6 minutes, ajouter ensuite une bonne dose de sauce de soja et les tiges d'oignons verts et 1 cuillère à café de Ve-tsin.
- Laisser mijoter pendant 10 minutes environ et mélanger au riz.
- Servir chaud avec une petite sauce piquante chinoise.

Conseils

Les différents ingrédients peuvent être adaptés à vos goûts (vous pouvez enlever les crevettes et/ou la viande, rajouter des petits pois...).



activités

6. Répondez aux questions suivantes.

1. Combien de temps le riz doit-il reposer ?
2. Où fait-on cuire les œufs ?
3. Qu'est-ce qu'on fait aux crevettes avant de les cuire ?
4. Quelle partie de l'oignon faut-il utiliser ?
5. Que signifie « mijoter » ?
6. Comment sert-on cette recette ?