



"RIZ CANTONNAIS" AUX SHIITAKÉS



INGRÉDIENTS

- 250g de riz
- 200g de shiitakés
- 250g de petits pois (frais ou surgelés)
- 4 œufs
- Huile
- Sauce soja salé
- Sel, poivre, épices
- 1 petit oignon ou 1/2 gros

LE PETIT +

*Utilisez de l'huile de sésame
pour relever le tout
Un repas complet végétarien !
Vous pouvez faire cuire votre
riz la veille*



4 personnes



35 min de cuisson

PRÉPARATION

- Cuire le riz selon les instructions sur le paquet et réserver
- Cuire les petits pois et réserver
- Battre les œufs en omelette et la faire cuire dans une poêle
- Réserver l'omelette dans une assiette et découper des morceaux
- Si le pied des shiitakés est dur, le retirer et le couper en petits morceaux
- Couper les shiitakés en lamelle
- Emincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle à feu doux avec l'huile jusqu'à ce qu'il soit translucide
- Ajouter les shiitakés et faire cuire à feu moyen pendant environ 25 minutes
- Une fois les shiitakés cuits, ajouter tous les éléments dans la poêle : le riz, les petits pois et l'omelette
- Ajouter de l'huile pour faire « frire » le tout
- Bien remuer et assaisonner avec de la sauce soja salé + épices de votre choix
- Rectifier le sel si besoin