

## Riz cantonais

Le riz cantonais est une variante du riz frit, qui appartient lui-même à une famille de plats populaires et ancestraux que l'on retrouve un peu partout dans le monde, composés de riz ou de nouilles cuits à l'eau, refroidis puis frits avec ou non d'autres aliments.

Suivant son origine, chaque recette de riz frit a sa liste spécifique d'ingrédients. Dans sa version familiale, il permet même d'accommoder les restes de repas précédents, et peut ainsi donner naissance à un nombre infini de variantes.

La recette qui suit est une recette rapide et non frite du riz cantonais.

---

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 1 heure

---

## Ingrédients

- 600 g de riz parfumé
  - 300 g de viande cuite
  - 4 œufs
  - 120 g de petits pois surgelés
  - 4 échalotes
  - 2 cuillères à soupe de sauce soja
  - huile de colza
  - sel
- 

## Préparation

1. Faire cuire le riz à l'eau. A la fin de sa cuisson, il doit être bien sec.
  2. Pendant ce temps, faire tremper les petits pois quelques minutes à l'eau froide pour les décongeler. Egoutter et réserver.
  3. Éplucher et hacher finement les échalotes.
  4. Battre les œufs légèrement avec une pincée de sel et une cuillère à soupe d'échalote hachée.
  5. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Y faire brouiller les œufs. Quand ils sont cuits, réserver dans un bol.
  6. Couper la viande en tout petits cubes.
  7. Quand le riz est cuit, faire chauffer de l'huile dans une poêle. Y faire revenir rapidement la viande. Ajouter la sauce soja. Couper le feu, rajouter les petits pois, le reste des échalotes et les œufs, et mélanger.
  8. Verser cette préparation sur le riz. Mélanger le tout avec une spatule pour ne pas écraser le riz et servir bien chaud.
- 

## Remarques ou suggestions

- Pour la viande, utiliser du [porc rôti à la cantonaise](#), du poulet cuit, du jambon, de la saucisse, du lard fumé, des crevettes, seules ou en mélange.
-



## Riz cantonais

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

---

*Publié par Lucullent le 9 octobre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.*