**Riz cantonais**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 bols de riz parfumé, cuit à l’eau

- 3 œufs

- 2 tranches bien épaisses de jambon (porc, poulet, dinde)

- 150 g de petits pois (frais ou surgelés)

- 4 tiges de ciboule hachée

- 3 cuillers à soupe d’huile d’arachide

- 2 cuillers à café d’huile de sésame

- Sel et poivre

**Tu as besoin :**

d’un bol, d’une cuiller en bois, d’une sauteuse ou d’un wok

1) Laisser refroidir le riz cuit au réfrigérateur

2) Décongeler les petits pois.

3) Rincer les tiges de ciboule et les couper en tronçons.

4) Couper le jambon en petits dés.

5) Battre les œufs en omelette dans un bol avec l’huile de sésame.

6) Faire chauffer l’huile dans le wok à feu vif.

7) Faire sauter le riz cuit en remuant avec une cuiller en bois pendant 3 à 4 minutes

8) Ajouter le jambon et les petits pois, saler poivrer et faire revenir 5 mns

9) Verser enfin les œufs battus et ajouter la ciboule. Faire sauter encore 3 à 4 minutes sans cesser de remuer jusqu’à ce que les œufs soient brouillés.

10) Servir sans attendre

En option : ajouter des crevettes, des petits dés de saucisse chinoise, des haricots verts coupés en tronçons, des germes de soja…