Riz cantonais

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

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: 8 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 30 min - Durée: 1 h

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
- 1 cuillère à café de Xérès sec
- huile de colza
- poivre noir

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 cuillère à soupe d'échalote hachée, une grosse pincée de poivre noir et le Xérès sec.
5. Faire chauffer un peu d'huile dans une grande poêle antiadhésive. Y faire cuire les œufs en omelette. Quand elle est cuite, la transférer dans une assiette et la laisser refroidir.
6. Couper la viande en tout petits cubes.
7. Couper l'omelette refroidie en lanières fines.
8. Quand le riz est cuit, faire chauffer de l'huile dans une poêle.
9. Y faire revenir rapidement la viande. Ajouter la sauce soja. Couper le feu, rajouter les petits pois, le reste des échalotes, les œufs, et mélanger.

10. Verser cette préparation sur le riz. Mélanger le tout avec une spatule tout en cassant les mottes de riz mais sans les écraser.
11. Servir bien chaud.

Remarques ou suggestions

- Pour la viande, utiliser de préférence du porc rôti à la cantonaise, ou sinon du poulet cuit, du jambon, de la saucisse, du lard fumé, des crevettes, seules ou en mélange.

Ingrédients originaux

- Sauce soja
- Xérès sec