

Riz Cantonnais



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 g	Champignon noir séché en boîte 500 g	0043256
200 g	Coriandre fraîche	~
200 g	Crevettes cocktail en boîte 4/4 NAUTILUS	0045485
2 centilitres	Huile Line colza olive en bouteille 1 L AMPHORA	0044689
200 g	Jambon	~
3 pièces	Œuf	~
200 g	Oignons	~
200 g	Petits pois très fins en poche 2,805 kg BONDUELLE	0020802
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0001995
500 g	Riz long basmati en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0043421
2 centilitres	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Cuire le riz dans un grand volume d'eau salée. Rafraichir le riz à l'eau froide et le réserver au frais.
- 2 Réhydrater les champignons noirs et les détailler en fines lanières.
- 3 Ciseler finement l'oignon et tailler le jambon en cubes.
- 4 Casser les œufs dans une calotte, les battre en omelette et assaisonner de sel et de poivre. Dans une poêle avec de matière grasse, réaliser une omelette, la

- 4 tailler en fine lamelles et réserver.
- 5 Dans une poêle avec de la matière grasse, faire revenir les oignons, ajouter le riz et ajouter les garnitures : le jambon, les crevettes, les œufs, et les champignons noirs. Bien mélanger le tout. Ajouter un filet de sauce soja. Terminer avec de la coriandre fraîche.
- 6 Dresser et servir bien chaud.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Provence rosé AOC 2016 en bouteille 75 cl CHÂTEAU ROBERNIER