

SHANGHAI

RIZ CANTONNAIS

Ingredients (pour 7-10 personnes)

- 1 kg de riz
- 600 g de crevettes
- 8 oeufs
- 20 tiges d'oignons (verts)
- 10 tranches de jambon (de porc ou de dinde)
- Sauce soja
- Ve-Tsin (glutamate, voir dans magasin chinois)
- Huile

Preparation:

Faire d'abord cuire le riz et laisser reposer 6 h.

Dans une grande poêle bien huilée, cuire les oeufs en les brouillant le plus possible. Ajouter les crevettes déjà décortiquées et le jambon.

Laisser à feu doux 5 à 6 min. puis ajouter une bonne dose de sauce soja, les tiges d'oignons verts ciselées et 1 cuillère à café de Ve-Tsin.

Laisser mijoter pendant 10 min. environ avant de mélanger avec le riz.

Servir chaud avec une petite sauce piquante chinoise.

