

# Riz Cantonnais

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 300 g de riz
- 3 œufs
- 300 g de crevettes crues décortiquées
- 10 g de petits pois surgelés
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sauce soja salée
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- sel et poivre

**Préparation : 05 minutes**

**Cuisson : 14 minutes**



## Préparation

**Emincez l'échalote et l'ail**

**Dans la cuve, faites-les caraméliser avec les crevettes dans l'huile et les sauces soja**

**Lancez le mode doré pour 05 minutes**

**Ajoutez le riz, les petits pois, recouvrez d'eau, salez et poivrez**

**Lancez le mode cuisson sous pression pour 09 minutes**

**Au moment de servir, ajoutez les œufs brouillés à la poêle.**

**Mélangez**

**Puis régalez-vous !**

