

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 !

