

Recette Riz frit chinois



Préparation :

15 min

Cuisson :

15 min

Portion :

4

Ingrédients

3 tasses de riz blanc déjà cuit

1 petit oignon émincé

1/2 poivron vert en petits morceaux

1 branche de céleri coupée en morceaux

1/4 tasse de sauce soya

1/2 tasse de légumes surgelés (pois, carottes, maïs, fèves)

Sel, poivre au goût

2 c.à.soupe d'huile

1 à 2 échalotes coupées finement

Étapes

1. Mettre l'huile dans une poêle profonde et faire sauter l'oignon, puis le poivron et le céleri.
2. Ajouter le riz cuit, la sauce soya, les légumes congelés. Faire chauffer. Saler, poivrer au goût. Ajouter l'échalote et en réserver un peu pour garnir.