

# Le véritable Riz Cantonais



## Ingrédients

- 300 gr. de riz cuit
- 70 gr. de grains de maïs
- 70 gr. de petits pois
- 50 gr. de saucisses
- 50 gr. de jambon
- 2 oeufs
- 1/2 carotte
- 1 cu. à soupe d'huile végétale
- 2 oignons verts (échalotes)
- 1 cu. à soupe de sauce soya
- Sel et poivre
- 1 cu. à café d'huile de sésame

## Préparation *(Les ingrédients doivent être coupés en dés de dimension égale)*

1. Dans un wok à feu moyen cuire les saucisses.
2. Pendant ce temps couper les carottes et les oignons verts en petits dés égaux.
3. Mettre de côté les saucisses et les couper en dés.
4. Mettre un peu d'huile de sésame et cuire le jambon.
5. Cuire les carottes.
6. Ajouter Sauce Soya
7. Ajouter les petits pois.
8. Ajouter le maïs.

9. Mettre de côté avec les saucisses.
10. Mettre de l'huile de sésame
11. Ajouter le riz en le défaisant (séparer).
12. Battre les oeufs.
13. Augmenter le feu.
14. Ajouter les oeufs dans le wok en enrobant le riz.
15. Touiller constamment.
16. Lorsque le riz est cuit, ajouter les autres ingrédients mis de côté.
17. Gouter et assaisonner
18. À la fin ajouter les oignons verts.