

Recette Riz frit chinois



Ingrédients

- 3 tasses riz blanc déjà cuit
- 1 petit oignon émincé
- 1/2 poivron vert en petits morceaux
- 1 branche céleri coupée en morceaux
- 1/4 tasse sauce soya
- 1/2 tasse légumes surgelés (pois, carottes, maïs, fèves)
- Sel et poivre au goût
- 2 c. à soupe huile
- 2 échalotes coupées finement

Préparation

- Mettre l'huile dans une poêle profonde et faire sauter l'oignon, puis le poivron et le céleri.
- 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.

Riz frit au porc à la québécoise

Temps de préparation :15 minTemps de cuisson :10 minPortion(s) :4

Ingredients

- 3 tasses riz à grain long déjà cuit
- 2 branches céleri hachées finement
- 4 échalotes hachées finement
- 2 tasses porc déjà cuit coupé en dés
- 2 c. à soupe sauce soya
- 2 c. à soupe miel liquide
- 2 c. à soupe sauce teriyaki
- 1 botte de persil ciselé
- 1 c. à soupe huile végétale
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un grand poêlon antiadhésif ou un wok, faire chauffer l'huile à feu moyen.
2. Y faire revenir les échalotes et le céleri jusqu'à tendreté
3. Incorporer le riz, le poivre et la viande.
4. Saler et mélanger.
5. Dans un petit bol, mélanger les sauces et le miel ensemble, puis verser dans le mélange.
6. Au moment de servir, ajouter le persil, mélanger à nouveau et servir.