



## RIZ CANTONAIS AUX CHAMPIGNONS NOIRS

### Pour 4 personnes :

- 300 g de riz parfumé cuit à la vapeur et parfaitement refroidi (riz cuit la veille)  
(il s'agit du poids du riz cuit)
- 100 g de crevettes roses décortiquées
- 50 g de dés de jambon fumé
- 50 g de petits pois surgelés et 5 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille)
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 tige de ciboule ou la tige d'un oignon tendre ciselée
- sel, poivre

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 6 mn

**Temps total :** 21 mn

## Préparation : c'est très facile !

- 1 Préparer tous les ingrédients. Couper les crevettes en morceaux si elles sont trop grosses. Faire décongeler les petits pois. Couper les champignons en lamelles et le vert de la tige de ciboule en tronçons de 2 cm de long environ. Détailler le jambon en petits dés. Battre les oeufs avec 1/2 cuillère à café de sel, poivre et l'huile de sésame. Sortir le riz du réfrigérateur.
- 2 Dans un wok, faire chauffer l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'elle soit très chaude (très important). Jeter le riz et le faire sauter à feu très vif pendant 3 minutes sans cesser de remuer. Il ne doit pas brûler.
- 3 Sans baisser le feu, ajouter les crevettes, les petits pois et les champignons noirs, le jambon, continuer à remuer pendant 1 minute.
- 4 Ajouter la ciboule et verser les œufs battus avec l'huile de sésame en filet. Laisser cuire encore 2 minutes, toujours à feu très vif, en remuant, jusqu'à ce que les œufs soient coagulés. Servir immédiatement.

**Conseil :** un riz cuit d'avance, exempt d'humidité et très froid, une cuisson à feu très vif, brève, et le goût caractéristique donné par le mélange oeufs-huile de sésame : voilà le secret !