

# *Riz Cantonais*

## *Ingrédients :*

- 4 Saucisses chinoises ou 1 part de lardons fumés.
- 1 oignon.
- 1 oeuf.
- 2 c à soupe de sauce soja.
- 3 bols de riz.
- 2 poignées de petit pois.

## *Préparation :*

- Cuire le riz dans un autocuiseur.
- Faire cuire les petits pois dans une casserole.
- Dans une poêle, faire cuire l'oignon tranché en lamelles avec lardon/saucisse puis réserver.
- Battre les œufs puis les faire cuire brouillés puis réserver.
- Mélanger petits pois/oignon/saucisse/oeuf et ajouter la sauce soja en la laissant s'évaporer un peu.
- Une fois le riz cuit, le saler et le mettre dans un grand fait tout ou mieux un wok le faire chauffer en le « cassant ».
- ajouter le mélange petits pois/oignon/saucisse/oeuf/sauce soja dans le wok, mélanger avec le riz à feu doux.
- Servir chaud.