

Riz cantonais

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- Omelette
- 3 oeufs
- 50 g crème fraîche épaisse
- 30 g lait demi-écrémé
- 2 pincées sel
- 1 pincée poivre
- Les légumes et le riz
- 2 oignons
- 800 g eau
- 260 g riz Thaï ou jasmin
- 100 g petits pois
- 50 g crevettes cuites décortiquées surgelées
- 150 g dés de jambon
- 3 c à s. sauce soja salée

La **recette**

Etape 1

Pour l'omelette :
Ajouter 3 oeufs, 50 g de crème fraîche épaisse, 30 g de lait demi-écrémé dans le bol. Assaisonner de 2 pincées de sel, 1 pincée de poivre.
Recouvrir le plateau vapeur avec une feuille de papier cuisson mouillée, puis verser la préparation. Laver et sécher le bol.

Etape 2

Pour les légumes et le riz :
Ajouter 2 oignons coupés en 2 dans le bol. Mixer.
Transvaser le contenu du bol dans un récipient puis réserver.
Ajouter 800 g d'eau dans le bol. Ajouter 260 g de riz dans le panier de cuisson. Rincer le riz sous l'eau froide et placer le panier de cuisson dans le bol. Ajouter 100 g de petits pois et 50 g de crevettes cuites décortiquées surgelées, les oignons.
Placer le plateau vapeur avec l'omelette. Cuire pendant 15 min.
Retirer le plateau vapeur.

Etape 3

Ajouter 150 g de dés de jambon dans le panier vapeur. Cuire pendant 2 min.
Couper l'omelette en petits dés, et mélanger tous les ingrédients.
Ajouter 3 c à s. de sauce soja salée sur la préparation.
Servir immédiatement