

Gungshì chofàn - Riz cantonais

Cuisine du monde / plat

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
4



Prix
\$



Préparation
20min



Cuisson
0min

Le vrai!

Ni-hao! On s'attaque aujourd'hui à un monument : le riz cantonais! C'est un des plats les plus consommés dans les restaurants chinois en Europe, mais il est malheureusement, très souvent assez éloigné du riz sauté à la cantonaise traditionnel. Ce qui le différencie principalement des autres riz sautés, c'est qu'il est cuit en même temps que les oeufs en remuant constamment pour que tous les grains soient enrobés. Pour les légumes, les deux traceurs principaux sont les petits pois et la carotte, il est possible d'y ajouter un peu de maïs et/ou d'oignon. Pour la viande, il existe plusieurs écoles, mais on retrouve toujours de la viande de porc: char siu, jambon cuit ou saucisse Lap Cheong (qui se rapproche d'un chorizo doux). Enfin, certaines versions comportent des morceaux de crevettes, c'est à toi de voir, j'aime bien en ajouter, le mélange porc-crevettes est délicieux.

Liste des ingrédients

500 g. de riz long grain cuit et froid

1 carotte

50 g. de petits pois

1/2 oignon

100 g. de dés de jambon (ou chiazou ou lap cheong ou un 50/50 des trois options)

100 g. de crevettes crues décortiquées en morceaux

2 oeufs

1 cs. d'huile neutre

1 cs. de sauce soja

1 cs. de ketchup (optionnel)

Sel et poivre blanc

Étapes de préparation

1

Pèle la carotte et l'oignon puis détaille-les en petits cubes. Porte une casserole d'eau salée à ébullition et fais-y blanchir la carotte et les petits pois 2 minutes.



2

Aère le riz le riz avec une fourchette et mélange-les avec les oeufs battus, la sauce soja et le ketchup.



3

Fais chauffer un peu d'huile neutre dans une poêle ou un wok et fais sauter l'oignon 5 minutes. Ajoute les dés de viande et les crevettes, et poursuis la cuisson 2-3 minutes. Sors de la poêle et réserve avec les carottes et petits pois.



4

Verse le riz dans la même poêle en mélangeant constamment 3-4 minutes. Ajoute enfin les ingrédients réservés pour bien les répartir dans le riz.



5

Sers sans attendre dans des bols individuels ou dans un plat de service et régale-toi! Bon app'

