



RIZ CANTONNAIS

Préparation : 15 mn. Cuissons : ± 15 mn à 600 watts – ± 4 mn à 360 watts.

INGREDIENTS POUR 3 A 4 PERSONNES

- 500 g de riz basmati ou thaï
- 200 g de petits pois surgelés
- 900 ml d'eau froide
- 3 œufs
- Sel et poivre
- 3 tranches épaisses de jambon blanc (± 250 g)

PREPARATION

1. Rincez le riz dans le **Maxi Cuiseur à riz micro-ondes** et égouttez-le à l'aide de l'Insert. Ajoutez les petits pois, mélangez, versez l'eau, fermez et faites cuire 14 à 15 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn sans ouvrir.

2. Dans le **Shaker 350 ml**, mélangez les œufs en omelette avec le sel et le poivre. Versez dans le **Cuiseur Solo micro-ondes** et faites-les cuire environ 4 mn à 360 watts. Laissez reposer 2 mn. Salez et poivrez.

3. Coupez l'omelette et le jambon en bâtonnets ou petits cubes, ajoutez-les dans le riz, salez, poivrez et mélangez.

4. Servez le riz cantonnais seul ou en accompagnement d'un poulet asiatique.