

Le riz cantonnais

300g de riz cuit à l'eau ou à la vapeur

3 ou 4 œufs

2 ou 3 oignons

2 ou 3 saucisses (chipolatas) ou un reste de rôti de porc ou du jambon coupé en dé

1 verre à moutarde de petits pois surgelés ou frais

1 ou 2 oignons de printemps (des oignons verts) ou de la ciboulette de l'huile d'olive, de la sauce de soja.

Je coupe mes saucisses en tranches et les oignons en petits morceaux.

Je fais une omelette sèche.

Dans un fond d'huile d'olive je casse les œufs un à un et à l'aide d'une fourchette je les bats et les répartis dans la poêle pour que l'œuf cuise de manière homogène.

Quand l'œuf est bien cuit je l'écrase à la fourchette pour en faire de tout petits morceaux. J'utilise la même poêle pour faire revenir mes saucisses à feu doux dans de l'huile d'olive.

Dès que la saucisse est dorée j'ajoute mon riz (dans le cas de jambon ou de rôti je mets le riz tout de suite dans l'huile tiède).

Je mélange bien le riz à la matière grasse et j'ajoute les autres ingrédients au fur et à mesure.

Je mélange bien à chaque fois. Le feu est doux pour ne pas brûler le riz. Je termine par les oignons qui doivent rester croquants et la ciboulette ou les oignons verts.

Il faut mélanger le tout pour avoir un mélange bien homogène.

Je finis par la sauce de soja et le Nuoc Mam (sauce de poissons "pourris") pour les amateurs.

C'est la sauce de soja qui sale le plat et donne une belle coloration au riz cantonnais.