

# Le riz cantonais de Jeanne

Le riz cantonais est probablement le plat le plus emblématique de la cuisine chinoise dans l'esprit des gens. En réalité, le terme « riz cantonais » est une invention purement française pour parler d'un plat de riz sauté dont on trouve de nombreuses variantes à travers toute l'Asie.

C'est un plat simple et populaire que l'on fait bien souvent avec les restes de riz blanc et avec des ingrédients que l'on en permanence dans sa cuisine. Le riz cantonais peut se manger en plat principal ou en accompagnement arrosé de nuoc-mâm préparé. Je vous propose la version de maman que nous avons réalisé pour accompagner la [recette du poulet aux 5 épices](#) filmée à la [rôtisserie du Black Poule](#) à Carqueiranne.

## Ingrédients

- du riz cuit (parfumé de préférence)
- des œufs
- du jambon (ou du porc laqué)
- des crevettes séchées
- des petits pois surgelés extra fins
- de l'ail
- de l'oignon
- de la cébette
- de la saucisse chinoise (optionnel)

Je ne mets pas de quantités précises volontairement : à vous de voir selon la quantité de riz. Dans ce genre de plat, c'est la méthode empirique qui prime !

Vous remplacerez avantageusement le jambon par du porc laqué si vous avez la chance d'en trouver dans votre épicerie

asiatique favorite. En province, on en trouve parfois surgelé.

J'ai mis la saucisse chinoise comme ingrédient optionnel car celle-ci a un goût très fort et assez particulier qui peut diviser. Pour la petite histoire, ma sœur Kitty n'aime pas alors que moi j'adore !



Porc laqué



Saucisses chinoises



Crevettes séchées

Les crevettes séchées sont par contre un ingrédient indispensable. Leur arôme est très puissant et elles vont grandement contribuer à parfumer le plat. En Asie, ce sont des crevettes d'eau douce qui sont cuites dans de l'eau salée puis séchées au soleil pendant deux jours. Avant utilisation, elles doivent être rincées à l'eau froide, puis trempées dans de l'eau tiède pendant 5 minutes afin être ramollies.

## Instructions

1. Faites cuire les œufs battus façon omelette avec un peu de cébette puis réservez.
2. Dans un grand wok, faites revenir à feu moyen l'ail, l'oignon et la cébette.
3. Ajoutez le jambon (ou le porc laqué) coupé en morceaux.
4. Ajoutez les crevettes séchées
5. Ajoutez les petits pois (que vous pouvez faire blanchir avant)
6. Ajoutez et mélangez le riz avec le reste
7. Ajoutez l'omelette coupée en morceaux qu'on pourra laisser un peu en surface pour que ce soit plus joli.



Crédits photos :

Olivier Allegrucci



Crédits photos : Olivier Allegrucci