

# Riz Cantonnais

## Le marché pour 8 personnes

---

<b>Riz Créole</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g de riz long (chinois de préférence)</li><li>• ¾ de litre à 1 litre d'eau (☞ riz créole)</li><li>• poivre blanc du moulin</li></ul>
<b>Garniture</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 25 g de champignons noirs (secs) (chinois)</li><li>• 50 g de champignons parfumés (shitakés secs) ou 250 g de shitakés frais</li><li>• 400 g de jambon (4 tranches <u>épaisses</u> de 100 g)</li><li>• 250 g de queues de crevettes <u>décortiquées</u></li><li>• 250 g de petits pois</li><li>• 4 œufs</li><li>• 1 botte d'oignons verts (cives)</li><li>• 30 g de coriandre frais (persil chinois)</li><li>• Huile d'arachide</li><li>• Huile de sésame</li><li>• Sel</li><li>• <b>A part</b> : sauce soja noire (ou, selon goût, douce), Nuoc nam</li></ul>

---

## RECETTE

### A) Riz (à la) créole

#### Préparations préliminaires

*Il est recommandé de laver le riz avant cuisson.*

- 1) Mettre le riz dans 1 fois ½ à 2 fois son volume d'eau froide (400 g de riz = environ ½ litre soit, environ, ¾ de litre à 1 litre d'eau)
- 2) Porter rapidement à ébullition et saler
- 3) Cuire à feu très modéré à couvert sans remuer pendant 12 à 18 minutes selon la qualité.  
**Nota** : En fin de cuisson l'eau doit être complètement absorbée.
- 4) Laisser gonfler quelques minutes
- 5) Egrenier délicatement avec une fourchette (de rôtisseur, à 2 longs doigts)

### B) Les champignons chinois

#### Préparations préliminaires

*Réhydrater séparément les champignons chinois dans un peu d'eau tiède (20 minutes environ). Les égoutter à la main, les presser et les émincer en lanières. Filtrer et ajouter l'eau des champignons parfumés dans l'eau de cuisson du riz. (En tenir compte dans le volume de mouillement)*

- 1) Sauter à la poêle et à l'huile d'arachide les champignons émincés
- 2) Terminer avec un peu d'huile de sésame
- 3) Réserver

### C) Le jambon

- 1) Couper le jambon en cubes de ½ cm de côté environ
- 2) Colorer légèrement le jambon à la poêle et à l'huile d'arachide
- 3) Terminer avec un peu d'huile de sésame
- 4) Réserver avec les champignons

### D) Les crevettes

- 1) Saisir et colorer les crevettes décortiquées à la poêle et à l'huile d'arachide
- 2) Terminer avec un peu d'huile de sésame
- 3) Réserver avec les champignons et le jambon

# Riz Cantonais

## E) Les petits pois

- 1) Saisir les petits pois à la poêle et à l'huile d'arachide jusqu'à décongélation
- 2) Terminer avec un peu d'huile de sésame
- 3) Réserver avec les champignons, le jambon et les crevettes

## F) L'omelette

- 1) Confectionner une omelette plate cuite à l'huile d'arachide et à l'huile de sésame
- 2) La démouler en la retournant sur une planche à découper ou sur une assiette et la laisser refroidir quelques minutes
- 3) Couper l'omelette en petits dés
- 4) Réserver avec le reste de la garniture

## G) Les oignons verts et la coriandre fraîche

- 1) Emincer les oignons verts assez finement
- 2) Ciseler la coriandre ou la hacher assez grossièrement
- 3) Ils ne sont ajoutés au riz cantonnais qu'au moment de servir

## H) Finition de la garniture

- 1) Mélanger toute la garniture délicatement (sauf oignons verts et coriandre)

## I) Finition du riz cantonnais

- 1) Réchauffer le riz au micro-onde ou à la poêle avec un peu d'huile d'arachide et, si besoin, de sésame.
- 2) Mélanger délicatement avec le même volume de garniture cantonnaise
- 3) Réchauffer si besoin (comme ci-dessus)
- 4) Au moment de servir, ajouter les oignons verts ciselés et la coriandre hachée et mélanger délicatement (**attention**: la coriandre n'est pas appréciée de tous et il est sans doute préférable de la servir à part)
- 5) Envoyer à part la sauce soja noire (ou, selon goût, douce) et le nuoc nam