

Riz cantonnais pour finir les restes

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de reste de riz cuit
- 200 g de chorizo ou saucisse fumée (saucisse de Morteau ou de Montbéliard par exemple)
- 2 c. à soupe de vin blanc sec
- 1 oignon
- du gingembre frais
- 2 oeuf
- 100 g de petits pois
- 100 g de carotte
- un peu de piment d'Espelette en poudre
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe d'huile végétale



Préparation

Battez les oeufs dans un bol. Coupez la carotte en petits dés, hachez le gingembre et l'oignon. Coupez la saucisse en petits dés, faites-les revenir à sec dans une poêle à feu moyen, la graisse de la saucisse va sortir petit à petit.

Ajoutez à ce moment le gingembre et l'oignon. Faites sauter à feu moyen pendant 1 minute, ajoutez ensuite la carotte. Continuez la cuisson pendant 2 minutes, mettez les petits pois et le vin blanc, poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Sortez ce mélange de la poêle et réservez de côté.

Chauffez l'huile à feu fort dans la poêle, mettez l'œuf battu, faites cuire en œuf brouillé en le cassant en petits morceaux. Ajoutez le riz cuit et le mélange de légumes-saucisse. Assaisonnez avec la sauce soja et le piment d'Espelette. Bien mélangez. Mettez une pincée de sel si nécessaire.

Si vous avez de l'huile de sésame, assaisonnez avec quelques gouttes en fin de cuisson juste avant de servir.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
Bon appétit !

Mange ta poubelle
Apprenons à cuisiner nos «déchets»...



Conception : service communication de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay

STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane