

# Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

## RIZ CANTONAIS

Pour 4 personnes

- 250 g de riz Basmati
- 3 oeufs
- 100 g de petit poids
- 150 g de talon de jambon
- 1 oignon
- 100 g de crevette



Faire cuire le riz Basmati dans de l'eau.  
Couper l'oignon en rondelles et le talon de jambon en petit dé.  
Battez vos oeufs en omelette et faite la dans une poêle.



Lorsque le riz est cuit l'égoutter.  
D'autre par fait revenir l'oignon dans un peu de beurre quand ils sont dorés.  
Ajoutez les dés de jambon, puis les crevettes.  
Les faire revenir quelque instant.



Mettez les petits poids.  
Bien mélanger.  
Mettez petit à petit le riz tous en remuant.



Finissez par introduire l'omelette en petit morceau.  
Laissez cuire quelque instant tous en tournant pour pas que le riz ne colle.  
Servez aussitôt parce que cela refroidi très vite.

