



Soirs de débrouille : riz pseudo-cantonais



- 2 oeufs
- du riz déjà cuit
- 2 oignons
- 1 paquet de lardons

Faire revenir les oignons en rondelle dans une sauteuse. Pendant ce temps, battre les 2 oeufs puis les cuire dans une poêle en omelettes fines comme des crêpes, les rouler puis les découper en rondelles.

Faire blanchir les lardons dans de l'eau bouillante.

Quand les oignons sont bien dorés, ajouter le riz, quand il est chaud, ajouter les lardons et les oeufs.

Puis servir avec du nuoc man.

Cette recette est déclinable à l'infini avec tout ce qui peut trainer dans un frigo !

