

Recettes de cuisine internationale : poissons

Riz frit thaï revisité Bernie

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de riz cuit froid
- 4 cuillères à soupe d'huile de colza
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 300 gr de crevettes décortiquées
- 3 échalotes
- 4 œufs
- 3 cm de gingembre
- 120 gr de petits pois extra fin
- Coriandre
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sauce aux huîtres

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Eplucher, et émincer finement l'oignon

Eplucher et couper les échalotes en morceaux dans le sens de la longueur.

Eplucher, dégermer et émincer les gousses d'ail.

Eplucher et émincer le gingembre-

Verser de l'huile de colza dans un grand wok et y faire sauter les crevettes pendant 5 mn environ et réserver.

Rajouter de l'huile dans le wok et verser dessus, l'oignon, les gousses d'ail, le gingembre émincés et les échalotes coupées en long.

Ajouter ensuite les crevettes réservées, la purée de piments végétariens et la pointe de couteau de purée de piments forts.

Mélanger et ajouter les petits pois et faire sauter 5 mn.

Ajouter ensuite le riz et mélanger.

Casser les œufs dans un récipients et les brouiller légèrement.

Dans un récipient, préparer la sauce avec 1 cuillère à soupe de soja (salé ou pas suivant le goût) et 1 cuillère à soupe de sauce aux huîtres.

Pousser la préparation sur un bord du wok et verser les œufs brouillés à côté.

Cuire quelques secondes, verser la sauce sur la préparation, ajouter la coriandre Ciselée mélanger et faire sauter le tout environ 5 mn.