

# Recette cookeo riz cantonnais une saveur du monde



Voici une recette cookeo riz  
cantonnais inspirée de la clé  
USB Moulinex recettes du monde .

## Ingrédients pour 6 personnes

360 g de riz (60 g par personne)

3 œufs (1 pour 2 personnes, 2 pour 4 personnes)

Petits pois congelés 3 cuillères à soupe

150 g d'oignons congelés

3 cuillères à soupe de crevettes congelées cuites

3 cuillères à soupe de lardons

1 cuillère à soupe de sauce soja

3 cuillères à soupe de maïs

3 cuillères à soupe d'huile (sésame de référence)

500 ml d'eau

Préparation

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et cassez les œufs. Battez les œufs en brouillade puis réservez-les.

Faites dorer les lardons puis les oignons.

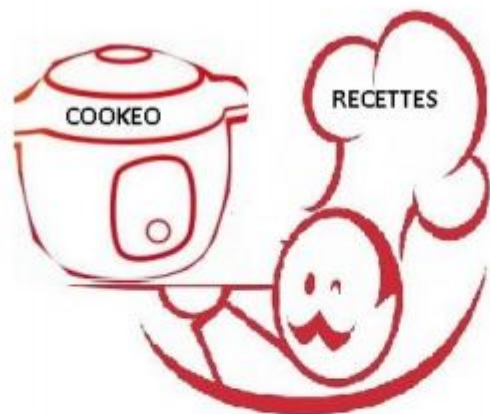
Ajoutez le maïs, les crevettes, le riz.

Versez l'eau et la sauce soja. Salez selon votre convenance. (Pas trop).

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez la moitié du temps indiqué sur le paquet du riz.

Mélangez en fin de cuisson les œufs en brouillade .



# **1000 RECETTES COOKEO**

