

# Riz cantonnais une recette cookeo : une saveur du monde

**Cookeo**  
**Moulinex**

## Riz cantonnais



### 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 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

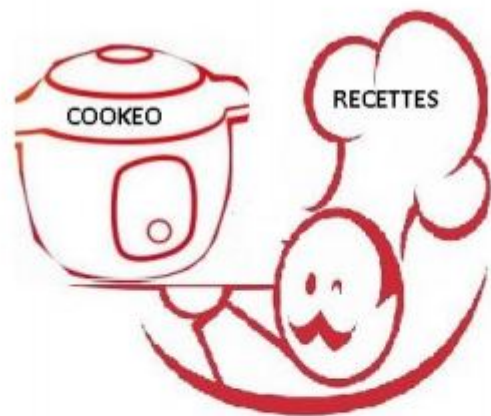
Programmez la moitié du temps indiqué sur le paquet du riz.

Mélangez en fin de cuisson les œufs en brouillade .

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

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



# **1000 RECETTES COOKEO**