



Riz Frit

de Stridou

Ingrédients :

Pour 4 personnes

Riz Basmati (1 bol et demi de riz pour 2 tasses d'eau. Quand l'eau bout, éteindre la plaque mettre un couvercle et laisser cuire tranquillement)

3 tomates

1 c. s. de sucre

500 g de poulet émincé

1 bouquet d'oignons de printemps avec les fanes

3 oeufs battus dans un bol

Sauce de poisson

1 Limette (citron vert)

Faire revenir le poulet dans un peu d'huile

Ajouter les oignons émincés

Faire revenir 5 minutes

Ajouter les 3 oeufs battus

Cuire 5 minutes

Puis ajouter les tomates et le sucre

Assaisonner avec de la sauce de poisson

Ajouter le riz

Mélanger et servir aussitôt avec une petite sauce de poisson au piment et une limette coupée en deux.