

BAI LING ou riz cantonnais façon cambodgienne

Un plat complet à lui tout seul !

Pour 4 personnes



3 doses de riz thaï (la dose de votre rice cooker si vous en possédez un) soit 450 g de riz en tout

3 tranches de jambon blanc

6 saucisses chinoises

3 oeufs

1 boîte moyenne de petits pois au naturel

1 boîte du champignons

1 gros oignon

Maggi

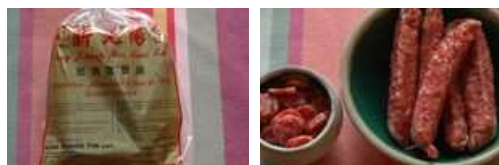
coriandre fraîche, sauce chili, vinaigre de riz, oignons frits (tout ça en épicerie asiatique !)

pour servir

- 1 Faire cuire le riz dans un rice cooker ou dans une casserole à la façon pilaf : 1 volume d'eau pour 1 volume de riz, l'eau doit être complètement absorbée.
- 2 Couper les saucisses chinoises en rondelles (2-3 mm d'épaisseur). Les faire revenir dans un wok sans matière grasse (elles vont rendre de l'huile qu'il faudra mettre de côté pour cuire oignon et omelette). Egoutter sur du papier absorbant et réserver.
- 3 Couper l'oignon en petits dés. Le faire revenir dans un peu d'huile des saucisses jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Réserver.
- 4 Couper les tranches de jambon blanc en petits carrés. Réserver.
- 5 Battre les oeufs en omelette, ajouter un trait d'eau et une "giclée" de Maggi. La faire cuire, avec un peu d'huile des saucisses, dans une grande poêle pour qu'elle soit fine. Une fois cuite, la couper en carrés comme le jambon blanc. Réserver.
- 6 Egoutter et rincer les petits pois.
- 7 Egoutter et rincer les champignons. Les couper en 4 dans le sens de la longueur.
- 8 Quand le riz est cuit, rassembler tous les ingrédients ci-dessus dans le wok, mélanger délicatement et faire réchauffer en ajoutant éventuellement un peu de Maggi pour saler l'ensemble.
- 9 Servir en décorant de coriandre ciselée ou pas et accompagner des condiments suscités.

Petit guide :

Les saucisses chinoises : (Il faut y voir un soleil rouge dans un losange en haut à gauche, il paraît que c'est les meilleures d'après une amie cambodgienne.)



Les champignons :

