



RIZ CANTONAIS

INGRÉDIENTS

200g de riz
100g de Papondu Battu
2 oignons
1 carotte
3 c. à soupe de petit pois
Huile végétale
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Faire cuire le riz.
2. Emincer les oignons. Couper les carottes en dés de 5 mm. Faire revenir à la poêle les légumes avec un peu de matières grasses. Réserver.
3. Brouiller le Papondu à la poêle à feu moyen.
4. Ajouter les légumes, le riz. Saler et poivrer.
5. Faire chauffer quelques minutes en remuant.