



Riz Frit Mauricien

Pour 6 personnes

Liste des ingrédients:

- 400 g de riz basmati cru
- 300 g de blanc de poulet
- 150 g de crevettes décortiquées
- 1 carotte (env. 60 g)
- 60 g de petits pois surgelés (ou frais si vous en avez)
- 5 oeufs
- 1 botte de ciboulette thaïlandaise (peut être remplacer par des branches d'oignon vert ou de la ciboulette ordinaire)
- 20 g de sauce soja claire
- 20 g de sauce soja foncée
- 15 g de sauce d'huître
- 10 g d'eau
- 100 g d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de sel

Etape de la recette:

1. Mettre le riz à cuire.
2. Mélanger la sauce soja claire, la sauce soja foncée et la sauce d'huître avec l'eau. Réserver.
3. Couper le blanc de poulet en petits cubes. Les faire mariner dans un peu de mélange sauce soja/sauce d'huître, le temps de préparer les autres ingrédients.
4. Mariner également les crevettes dans un peu de mélange sauce soja/sauce d'huître.
5. Laver, éplucher et couper la carotte en bâtonnets.
6. Couper la ciboulette et réserver.
7. Mélanger le sel et le poivre dans un petit pot et réserver.
8. Battre les 5 oeufs ajouter une pincée du mélange sel/poivre. Faire chauffer une poêle, mettre un peu d'huile et cuire les oeufs comme une omelette. Lorsque l'omelette est cuite, couper en des petits cubes et réserver.
9. Dans la même poêle mettre un peu d'huile et faire revenir le poulet avec une pincée du mélange sel/poivre. Réserver
10. Faire de même avec les crevettes, puis réserver.
11. Toujours dans la même poêle, remettre un peu d'huile puis faire revenir les petits pois en ajoutant un peu du mélange sel/poivre et réserver
12. Faire de même avec les morceaux de carottes, puis réserver.
13. Une fois le riz cuit passer à l'assemblage du plat. Dans la poêle chaude, mettre un peu d'huile puis ajouter une grosse cuillère de riz, une grosse cuillère de chaque ingrédients préparer et réserver(poulet, crevettes, carottes, petits pois, oeufs et ciboulettes), une pincée du mélange se/poivre et un peu du mélange sauce soja/ sauce d'huître. Mélanger et faire revenir quelques instants. Verser dans un grand récipient.
14. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de tous les ingrédients, en prenant soins de bien remuer à chaque nouvelle portion ajoutée dans le récipient, afin d'obtenir un assaisonnement uniforme sur la totalité du plat.
15. Servir avec un chatini pomme d'amour ou une sauce à l'ail.