LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Riz sauté à l'hawaïenne

Pour 4 personnes | **Très facile**

27 min | **2.68€ La portion** (prix indicatif)

Un riz sauté, c'est un plat complet ! Ici à l'hawaïenne avec du jambon et... de l'ananas !
Suggestion pour pimper votre riz : ajoutez des cacahuètes ou des noix de cajou grillées pour un peu de croquant.
Ajoutez de l'huile de sésame et de la sauce sriracha pour pimenter votre plat.

Les ingrédients

- **300 g** de Riz long grain
- **120 g** de Jambon cuit
- **4 pièce** de Oignon nouveau, cebette
- **1 pièce** de Poivron toute couleur
- **3 gousse** de Ail
- **8 g** de Gingembre frais
- **2 unité** de Oeuf
- **45 ml** de Sauce soja salée
- **120 g** de Ananas en conserve

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 12 min | **Attente :** 0 min

La préparation

1. Faites cuire 300 g de riz selon les instructions indiquées sur le paquet.
2. Émincez les bulbes de 4 oignons nouveaux.
3. Épépinez un poivron lavé et coupez-le en gros dés.
4. Roulez les tranches de jambon (120 g de jambon en tout) sur elles-mêmes et hachez-les

grossièrement.

La cuisson

5. Faites chauffer une poêle ou un wok. Quand elle est bien chaude, ajoutez de l'huile, les oignons, le poivron et le jambon.
   Faites cuire à feu moyen 5 minutes.
6. Une fois le riz cuit, égouttez-le et réservez.
7. Épluchez et hachez 3 gousses d'ail et 8 g de gingembre.
   Astuce de chef : utilisez le creux d'une cuillère pour éplucher le gingembre plutôt que l'économe ou le couteau.
8. Après 5 minutes de cuisson, ajoutez l'ail et le gingembre dans la poêle. Faites cuire 1 minute et réservez le tout dans un bol.
9. Dans la même poêle, faites chauffer 1 càs d'huile puis cassez 2 œufs directement dedans. Mélangez et faites cuire 1 minute comme un œuf brouillé.
10. Faites griller les œufs, les légumes cuits et le riz en mélangeant.
11. Déglacez avec 3 càs de sauce soja, et stoppez la cuisson.
12. Selon vos préférences, coupez ou non 120 g d'ananas égoutté en plus petits morceaux. Coupez aux ciseaux les tiges vertes des oignons nouveaux.
13. Mélangez le tout, c'est prêt !