

RIZ FRIT AU POULET



- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 2 carottes coupées en tranches fines
- 2 branches de céleri hachées
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 c. à thé de poivre noir du moulin
- 4 tasse de riz cuit, refroidi
- 3 tasse de poulet cuit, coupé en lanières (environ 3 poitrines)
- 4 oignons verts hachés
- 1/4 tasse de sauce soja
- 1/4 tasse de bouillon de poulet
- 1/2 tasse de petits pois surgelés
- 4 oeufs brouillés, cuits

-Dans un wok ou un grand poêlon, chauffer l'huile à feu moyenvif. Ajouter les carottes, le céleri, l'ail et le poivre et cuire, en brassant, pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à dorer. Ajouter le riz, le poulet, les oignons verts, la sauce soja, le bouillon, les petits pois et les oeufs brouillés et cuire, en brassant, pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Coup de pouce)