

7 novembre 2008

# Riz fleuri (Taiwan)

Pour 1 personne:

- ◇ 100g de riz thaï
- ◇ 1 œuf
- ◇ Vert de poireau
- ◇ Des crevettes décortiquées
- ◇ Champignons noirs coupés
- ◇ Huile sel



Laver le riz, le mettre à cuire à couvert avec de l'eau le recouvrant juste.

Quand l'eau est absorbée, le riz est cuit.

Battre les œufs comme pour une omelette et les cuire brouillés à la casserole.

Couper les champignons en tout petits bouts.

Couper le poireau en tout petits morceaux.

Faire revenir à la poêle, les champignons, poireaux et crevettes avec un peu de sel.

Ajouter les œufs, le riz et mélanger et faire cuire selon les goûts.

Se déguste avec des baguettes et du thé de Chine.



## Participants:

Régine

Josette

Annie

Sylvie

Florida

Catherine

Eric

Ouarda

Françoise

