

Riz sauté japonais (yaki-meshi)

Ingrédients

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn.

Cuisson : 20 mn.

- Riz cuit (2 sachets)
- 3 tranches de jambon coupées en dés très fins
- 3 oignons jeunes coupés très fins
- 1 bloc de gingembre (coupé finement ou râpé)
- 1 c à s d'huile végétale
- 1 c à s d'huile de sésame
- 2 c à s de sauce DASHI claire
- Un peu de poivre

Pour la préparation des oeufs

- 3 gros œufs (calibre A)
- 1 c à s sauce DASHI claire
- 1/2 c à s de sucre
- Un peu de poivre



Méthode

Préparation des oeufs

1. Mélanger les œufs, la sauce DASHI, le sucre et le poivre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Mettre à chauffer une poêle, ajouter l'huile de sésame, et faites des œufs brouillés avec le mélange précédemment obtenu.
3. Une fois cuit, réserver le mélange et nettoyer la poêle avec un papier essuie-tout.

Cuisson du riz

4. Chauffer la poêle et ajouter l'huile végétale.
5. Faire sauter les oignons verts et le gingembre, rajouter les œufs brouillés, le riz cuit et le jambon, jusqu'à ce que le mélange soit croustillant et très chaud.
6. Mélanger riz et œufs puis ajouter 2 c à s de sauce DASHI claire et un peu de poivre.