**Recette du riz cantonnais**

***I) Ingrédients :***

* Jambon,
* Riz,
* Œuf,
* Petits pois,
* Huile,
* Oignon,
* Epices : au choix (sel, poivre, paprika, curry, cardamone…).

***II) Ustensiles :***

* Une casserole,
* Une petite poêle,
* Une grosse poêle,
* Une spatule, un couteau, un fouet ou une fourchette.

***III) Préparation :***

1. Faire cuire le riz à l’eau dans la casserole, égoutter et réserver,
2. Faire cuire l’omelette des deux côtés dans la petite poêle



1. La découper en petits cubes et réserver,
2. Découper le jambon en dés,



1. Dans la grande poêle, faire revenir l’oignon émincé dans l’huile,
2. Mélanger le riz, l’omelette, les dés de jambon et les petits pois, 
3. Ajouter les épices,
4. Servir chaud. Déguster !



Photo de la cuisine après vaisselle et rangement :

