

Salade cantonaise



Pour deux personnes

- 150 g de riz basmati (ou au jasmin)
- 80 g de petits pois surgelés
- 2 œufs
- 2 tranches de jambon

Pour la sauce

- 1 cuillère à café de miso
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre (ou de melflor)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz (si on n'a pas, on met deux cuillères de l'autre vinaigre)
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1/2 cuillère à café de sauce soja sucrée

Dans un saladier, verser le riz cru et recouvrir d'eau. Agiter avec la main, vider l'eau, recommencer l'opération jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble.

Porter à ébullition une grande marmite d'eau salée et plonger le riz. Laisser cuire le temps indiqué (en général, une dizaine de minutes).

Lorsque le riz est cuit, l'égoutter dans une passoire et rincer abondamment à l'eau froide. Laisser refroidir.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Pour ces quantités, j'ai trouvé que le parfum était très léger. La prochaine fois, je doublerai la quantité de sauce,

mais pour la première fois, je conseille de ne pas en mettre trop, histoire de voir si on aime les saveurs.

Faire cuire les petits pois (option feignasse pour moi, au micro-ondes).

Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile neutre (tournesol par exemple, ou Isio 4) et verser les œufs battus. Les faire cuire en touillant (faire des œufs brouillés, donc), puis couper le feu et réserver.

Découper les tranches de jambon en tout petits morceaux.

Dans un saladier, mettre le riz, le jambon, les petits pois et la brouillade. Mélanger, puis ajouter la sauce et mélanger. Filmer et mettre au frais. Idéalement toute une nuit pour que les saveurs s'imprègnent bien, mais au bout d'une demi-heure comme moi, c'est tout à fait correct.

Si on en a, on peut ajouter un peu de coriandre ciselée au moment de servir et de déguster.