



Recette

Riz frit aux poivrons

Idéal pour utiliser les restes de riz

20 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 2 oignons botte, finement hachés, partie verte mise de côté
- 4 cm de gingembre, finement haché
- 2 cs d'huile de sésame ou d'arachide
- 1 poivron rouge, en fines lamelles
- 1 poivron jaune, en fines lamelles
- 200 g de riz basmati cuit de la veille
- 1 à 2 cs de sauce de soja
- 1 œuf, battu
- sel, poivre
- 1 peperoncino, coupée finement
- 30 g de cacahuètes grillées, salées et hachées grossièrement
- 1 citron vert, rincé à l'eau chaude, en tranches

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Faire rôtir l'ail, la partie blanche de l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Ajouter le poivron, faire rôtir brièvement. Ajouter le riz et faire rôtir en remuant en continu. Ajouter la sauce de soja et l'œuf et rôtir brièvement et jusqu'à ce que l'œuf devienne ferme. Saler, poivrer. Dresser le riz frit et garnir avec le peperoncino, les cacahuètes et les tranches de citron vert.