

Riz frit aux crevettes

- La meilleure recette de riz frit aux crevettes (Super facile à faire!)



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de pâte d'ail
- 1 à 2 lb de crevettes, pelées

Riz frit :

- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 3 gousses d'ail émincées
- 4 tasses (1 litre) de riz déjà cuit
- 4 gros œufs, battus
- 1 tasse (250 ml) de légumes assortis (congeler ou pas)
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de sauce aux huîtres
- 2 branches d'oignons verts hachées finement

Préparation :

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou un wok à feu moyen-élevé.
2. Ajouter les crevettes et la pâte d'ail. Faites cuire pour 3 à 4 minutes et mettre dans un bol à côté.
3. Ajouter l'huile de sésame dans la casserole. Ajouter l'ail et faire sauter pendant 2 minutes.
4. Ajouter le riz et le faire frire jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant.

5. Déplacer le riz dans un coin, puis ajouter les œufs battus dans l'autre. Faites les brouiller, puis intégrer avec le riz.
6. Ajouter les crevettes, puis les légumes et faites frire pendant encore 3 ou 4 minutes.
7. Combinez la sauce soja et la sauce aux huîtres par dessus. Bien mélanger.
8. Servir avec une garniture d'oignons verts.

“

Voici une recette super facile à faire afin de préparer un délicieux repas complet... Ça fait quelques lunchs également :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)