



Riz sauté aux légumes, au jambon et aux œufs



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 petit sachet de légumes (en julienne)
2 petits sachets de riz
4 tranches de jambon (grosses, coupées en cubes)
1 tasse de petits pois surgelés
4 œufs
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile dans une grande poêle ou un wok. Ajoutez les légumes et faites-les revenir sans trop les cuire.
- 2.** Faites cuire le riz selon les indications figurant sur l'emballage. Ajoutez le riz et faites-le revenir avec le reste.
- 3.** Ajoutez le jambon et les petits pois surgelés. Mélangez bien.
- 4.** Poussez le riz d'un côté.
- 5.** Fouettez les œufs dans un bol et versez-les à côté du riz. Remuez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits et ensuite, mélangez-les au riz.
- 6.** Salez et poivrez.