



Poêlée de corned-beef, de légumes et de riz



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

beurre

4 œufs (fouettés)

200 grammes de lardons fumés

1 boîte corned-beef (340 g)

1 petit piment rouge (très finement haché)

1/2 poivron rouge (coupé en dés)

1/2 concombre (épluché, épépiné et coupé en dés)

1 tasse de maïs

2 carottes (épluchées, coupées en morceaux et blanchies)

3 cuillères à soupe de sauce d'huître

1 cuillerée à thé de sauce soja

2 tasses de riz basmati (cuit)

4 jeunes oignons (émincés)

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et préparez des œufs brouillés. Retirez-les de la poêle.
- 2.** Utilisez cette dernière pour faire dorer les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajoutez le corned-beef et le piment. Faites revenir le tout.
- 3.** Ajoutez les légumes et continuez à remuer.
- 4.** Ajoutez la sauce d'huître et la sauce soja.
- 5.** Ajoutez le riz cuit et continuez à remuer.
- 6.** Ajoutez les jeunes oignons et les œufs brouillés et poursuivez brièvement la cuisson.