

Riz sauté aux petits pois

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 150 g de riz cuit
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 60 g de petits pois
- ✓ 3 cuil à soupe de sauce soja
- ✓ 200 g de lardons

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans une petite casserole d'eau bouillante, blanchir les petits pois.
Réservez.

Dans une poêle antiadhésive faire dorer les lardons sans matière grasse.
Réservez.

Faire chauffer l'huile d'olive dans le wok (ou grande poêle), une fois qu'elle est bien chaude, ajoutez-y le riz et bien le décoller à l'aide d'une spatule de façon qu'il ne reste pas de boules.

Ajoutez l'oignon et la sauce soja, bien mélanger le tout.

Ajoutez les petits pois et les lardons, mélangez le tout et laissez mijoter quelques minutes à feu doux.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!