



Super facile
20 mn de préparation
18 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un wok et de deux larges spatules en bois

1. La veille, rincez votre riz et faites-le cuire selon les indications figurant sur le paquet pour une cuisson **ferme**. Égouttez-le, laissez-le refroidir et mettez-le au réfrigérateur.
2. Le jour même, ciselez la ciboule finement.
3. Coupez le guanciale en petits dés de 1 cm (s'il y a de la couenne, enlevez-la). Dans un wok bien chaud, faites revenir le guanciale à feu vif.
4. Cassez les œufs dans un bol, mélangez-les à l'aide d'une fourchette, sans trop les battre. Quand le guanciale commence à dorer, ajoutez les œufs et brouillez-les en mélangeant rapidement avec une spatule en bois.
5. Dès qu'ils commencent à prendre (pas plus de 30 secondes, cela va vite !), ajoutez le riz, mélangez bien à l'aide de deux spatules en bois puis laissez croustiller 2/3 minutes sans remuer, toujours à feu vif.
6. Ajoutez la sauce soja, raclez bien le fond du wok, à l'aide des spatules, pour enlever les sucs de cuisson. Ajoutez la ciboule et servez aussitôt dans des bols.

💡 Pour réussir le riz sauté, le riz doit être parfaitement froid quand vous l'utiliserez sinon il collera.

Si vous ne trouvez pas de guanciale, utilisez du lard.

- 400 g de riz thaï long grain blanc (ou riz thaï long grain demi-complet ou riz basmati)
- 5 tranches assez épaisse de guanciale (+/- un demi-centimètre d'épaisseur)
- 4 œufs
- 4 à 5 ciboule/cébettes (à défaut des oignons nouveaux)
- 5 à 6 c. à soupe de sauce soja

Variantes :

Là je vous ai mis la version ultra simple et rapide mais bien entendu vous pouvez rajouter des champignons et/ou des petits pois, épinards, chou pak choï ou autres légumes, des restes de poulet, un peu de gingembre et/ou d'ail, etc.

