

A close-up photograph of a dish of fried rice. The rice is light brown and fluffy, mixed with several ingredients: dark brown pieces of meat, bright orange carrot sticks, and small pieces of scrambled yellow egg. The overall appearance is appetizing and well-mixed.

## Riz frit

*Facile - Pour 6-8 pers - Prép : 30 min Cuisson : 15 min*

**500 g de riz thaï-Bœuf coupé en lanières-1/2 tasse de crevettes  
décortiquées et nettoyées-2 saucisses-2 grosses carottes coupées en  
julienne-1/2 chou blanc ou vert coupées en julienne-3  
œufs-Oignon-Ail-Sauce soja-1 cuil à soupe de sauce d'huître-Sel,  
poivre-Huile**

Faire cuire votre riz la veille, il doit être bien froid\*

Coupez le bœuf en lanières, la saucisse en rondelles.

Coupez les légumes en julienne.

Dans un wok, faire revenir la saucisse, puis le bœuf. Déglacez le wok avec de la sauce soja.  
Réservez.

Faire revenir un peu vos crevettes. Réservez.

Faire cuire 5 min vos légumes à couvert avec un peu de sauce soja.  
Réservez.

Ajoutez de l'huile et commencer à faire sauter votre riz afin qu'il soit bien enveloppé de matière  
grasse.

Incorporez vos viandes et légumes.

Arrosez de sauce soja, ajoutez la sauce huître.

Laissez cuire en remuant le wok quelques minutes.

Pendant ce temps, dans une poêle, faites des œufs brouillés.

Au moment de servir, ajoutez votre brouillade d'œuf à votre riz frit.