



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du riz cantonais aux crevettes et **soulignez** les ingrédients ainsi que **leur quantité** pour 6 personnes :



ÉTAPE 1

Lavez, séchez et ciselez un bouquet de coriandre. Épluchez et hachez les deux oignons.

ÉTAPE 2

Faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile. Dès qu'ils commencent à blondir ajoutez les 250 g de riz, faites-le un peu revenir, puis ajoutez les 500 g de petits pois, salez, poivrez, mouillez à hauteur avec de l'eau, couvrez et faites cuire 10 mn.

ÉTAPE 3

Battez les 3 oeufs dans un saladier, salez, poivrez et faites-les cuire en omelette (elle doit être fine) dans une poêle pendant 3 ou 4 mn, puis faites-la glisser sur une planche et coupez-la en lanières.

ÉTAPE 4

Otez la tête des 500 g de crevettes et ajoutez-les dans la sauteuse, versez éventuellement un peu d'eau, remuez bien le tout et faites cuire encore 10 mn.

ÉTAPE 5

Versez 4 traits de sauce soja et de sauce chili thaïe, parsemez de coriandre, ajoutez les lanières d'omelette, remuez, laissez reposer 5 mn et servez..



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le riz cantonnais ne vient pas de Canton. Comme son nom ne l'indique pas, ce riz agrémenté de petit-pois, d'œufs et de jambon, vient de Yangzhou, une ville située à 1500 kilomètres au nord de Canton. Et d'ailleurs, les locaux ne l'appellent pas riz cantonnais, mais riz sauté. Selon la légende, le riz sauté serait né au VIIe siècle : l'empereur Yang aimait se balader au village et il a remarqué que les paysans mangeaient du riz sauté juste avec de l'œuf. Il a tellement aimé qu'il a demandé à son cuisinier de le mettre à la table des banquets.



2 - Notez les quantités pour 6 personnes dans le tableau et convertissez-les pour 24 personnes :

INGRÉDIENTS	RIZ BASMATI	CREVETTES SURGELÉES	ŒUFS	PETITS POIS	CORIANDRE	OIGNONS
Pour 6 pers.						
Pour 24 pers.						

SOLUTIONS : Pour 6 personnes les ingrédients sont : 500 g de crevettes surgelées , 500 g de petits pois, 250 g de riz basmati, 2 oignons, 1 bouquet de coriandre et 3 œufs.
 Pour 24 personnes : 2 Kg de crevettes surgelées , 2 Kg de petits pois, 1 Kg de riz basmati, 8 oignons, 4 bouquet de coriandre et 12 œufs.