



CHOU CANTONNAIS

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 chou-fleur
200g de petits pois
surgelés
1CS d'huile
6 œufs
basilic
300g de jambon en dés
sauce soja

Hacher le chou-fleur au robot (j'ai pris la grille moyenne pour garder un peu de mâche et me rapprocher de la taille des grains de riz).

Le mettre à cuire dans un fait-tout avec les petits pois (surgelés ici), 1 CS d'huile et 2 verres d'eau.

Fouetter les œufs avec sel, poivre et basilic ciselé. Les faire cuire dans une poêle façon œufs brouillés.

Ajouter les dés de jambon au mélange chou/ petits pois, puis les œufs.

Chauffer quelques minutes. Ajouter de la sauce soja et déguster