

# Riz cantonais au magimix

## Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 20 min	Durée : 22 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 12	Astuces : 17	

## Ingrédients

200g de riz  
200g d'eau  
100g de dés de jambon blanc  
70g de petits pois congelés  
1 oeuf  
Sel et poivre

## Etapes

Préparation de la recette de cuisine:

Â»

Mettre le riz dans le panier de cuisson, le rincer sous l'eau froide.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix, puis insérer le panier de cuisson avec le riz.

Â»

Ajouter les petits pois dans le panier.

Â»

Dans un ramequin, mettre l'oeuf, le battre afin de bien mélanger le blanc et le jaune.

Â»

Ajouter le sel et le poivre dans le ramequin au jaun et au blanc battus ensemble.

Â»

Poser le ramequin sur le riz et les petits pois pour faire l'omelette.

Â»

Fermer le bol du thermomix sans mettre le gobelet sur le couvercle.

Cuisson du riz:

Â»

Régler 20 minutes sur vitesse 2 à la température varoma afin de faire cuire le riz et son accompagnement à la vapeur.

Â»

A la sonnerie, enlever le ramequin qui contiendra l'omelette faite avec l'oeuf.

Â»

Couper l'omelette et la mettre dans le saladier.

Â»

Insérer la spatule du thermomix sur le panier de cuisson et verser le riz et les petits pois dans un saladier.

Â»

Ajouter les cubes de jambon et mélanger le tout.