

■ LE RIZ À LA CHINOISE
pour 4 personnes

4 bols de riz blanc déjà cuit; 4 œufs très frais; 100 g de germes de soja; 2 gros oignons; un peu d'huile sans goût.

1. Dans une poêle en fonte émaillée, faire chauffer l'huile. Y faire revenir les oignons qui auront été émincés finement. Dès que l'oignon commence à blondir, ajouter le riz. Remuer sans cesse à la spatule.
2. Après 5 minutes de cuisson, ajouter les œufs qui auront été battus comme pour une omelette. Assaisonner d'un peu de noix de muscade râpée.
3. Auparavant vous aurez cuit à l'étouffée dans un peu d'eau les germes de soja. Temps de cuisson 5 à 8 minutes. Mélanger au riz les germes de soja et servir. On peut arroser le tout d'un peu de sauce de soja.