

Riz sauté au porc et au crabe

En Thaïlande, ce plat est appelé khao pad

Pour 6 personnes: 3 gousses d'ail; 2 cuillerées à soupe d'huile; 250 g de rôti de porc cuit; 1 œuf entier battu; 2 à 3 cuillerées à soupe de sauce soja; 1 grosse boîte de crabe (une tasse environ); 1 tasse de riz cuit froid.

Dans une casserole ou une grande poêle, faire dorer l'ail finement haché dans l'huile; ajouter les morceaux de porc coupés en dés, versez l'œuf préalablement battu et remuer énergiquement.

Ajouter la sauce soja, le crabe et le riz. Remuer et faire sauter légèrement le contenu de la poêle.

Hors du feu, transvaser la préparation dans un plat chaud. Poivrer à volonté, servir chaud.