Le riz Thaï

Tay Pilavı

1,5 tasses de riz
1 tasse depetits pois en boîte
1grande carotte
2 œufs
1 oignon
8 cuillères à soupe d'huile végétale
3 tasses d'eau
1,5 cuillère à café desel

Mettez dans une casserole 3 tasses d'eau, ½ cuillère a café de sel, 3 cuillère a soupe d'huile végétale et laisser bouillir.
Lavez le riz plusieurs fois sans faire attendre dans l'eau, filtrez puis ajoutez dans l'eau bouillante.
Laissez cuire pendant 15 minutes avec le couvercle fermé. Puis retirez du four et laisser reposer pendant ½ heure.
Mettez dans une autre casserole 3 cuillère a soupe d'huile végétale. Quand elle chauffe dans une température moyenne, ajoutez l'oignon finement hachée puis laissez griller.
Quand l'oignon se ramolli, ajoutez la carotte coupé en forme de carré puis laissez cuire jusqu'à quelle se ramolli.
Rajoutez la boite de conserve de petit pois, ½ cuillère a café de sel, tournez quelque fois puis retirer du four.
Mettez dans une poêle, 2 cuillère a soupe d'huile végétale, puis rajoutez les œufs et ½ cuillère a café de sel. Faite cuire comme une omelette, puis coupez en petit morceaux et laisser dans la poêle.
Mélangez légèrement avec une fourchette, le riz bouilli et reposée. Rajoutez le mélange de petit pois puis l'omelette.
Mélangez sana détériorer le riz, laissez cuire dans une température basse. Placez dans un bol mouillé puis retournez sur une assiette et enfin servez.

N-B: Le riz thaï est une recette du Thaïlande.