



Riz frit

3 lanières de bacon coupées en morceaux de ½"
2 œufs légèrement battus
1 cuillère à soupe de beurre
¼ tasse d'échalote hachée finement
3 gousses d'ail hachées finement
1 tasse de riz blanc à grains longs non cuit
1 1/2 tasse d'eau
3 cuillères à soupe de sauce soja faible en sodium
2 cuillères à café de sauce aux huîtres
2/3 tasse de pois surgelés
3 oignons verts tranchés
Sel et poivre au goût

INSTRUCTIONS

Chauffer l'instant pot en mode SAUTE. Une fois chaud, ajouter le bacon et cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 8-10 minutes. Retirer à l'aide d'une cuillère fendue et laisser égoutter sur du papier absorbant. Retirer toute la graisse de bacon de la cuve, sauf une cuillère à soupe de graisse de bacon.

Ajouter les œufs et mélanger pendant 2-3 minutes. Réserver avec le bacon.

Ajouter le beurre, l'échalote et l'ail, saler et poivrer. Faire sauter de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que l'échalote soit ramollie, en grattant le fond de la marmite instantanée.

Ajouter le riz, l'eau, la sauce soja et la sauce aux huîtres dans la marmite instantanée et verrouiller le couvercle sur le dessus.

Cuire à haute pression MANUAL/PRESSURE COOK 6 minutes. Il faudra 10 minutes pour que la pression s'accumule, puis un compte à rebours commencera. Une fois le temps écoulé, laisser la pression se relâcher naturellement pendant 5 minutes. Retirer le couvercle et mélanger le riz, puis ajouter le bacon cuit, les pois, les œufs brouillés et les oignons verts, assaisonner le riz frit avec du sel, du poivre et de la sauce soya au goût. Servir immédiatement.

<https://www.platingsandpairings.com/instant-pot-fried-rice-12/>