Riz sauté aux légumes, au jambon et aux œufs

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 petit sachet de légumes (en julienne)
2 petits sachets de riz
4 tranches de jambon (grosses, coupées en cubes)
1 tasse de petits pois surgelés
4 œufs
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l’huile dans une grande poêle ou un wok. Ajoutez les légumes et faites-les revenir sans trop les cuire.**
2. **Faites cuire le riz selon les indications figurant sur l’emballage. Ajoutez le riz et faites-le revenir avec le reste.**
3. **Ajoutez le jambon et les petits pois surgelés. Mélangez bien.**
4. **Poussez le riz d’un côté.**
5. **Fouettez les œufs dans un bol et versez-les à côté du riz. Remuez les œufs jusqu’à ce qu’ils soient presque cuits et ensuite, mélangez-les au riz.**
6. **Salez et poivrez.**