# Poêlée de corned-beef, de légumes et de riz

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

beurre
4 œufs (fouettés)
200 grammes de lardons fumés
1 boîte corned-beef (340 g)
1 petit piment rouge (très finement haché)
1⁄2 poivron rouge (coupé en dés)
1⁄2 concombre (épluché, épépiné et coupé en dés)
1 tasse de maïs
2 carottes (épluchées, coupées en morceaux et blanchies)
3 cuillères à soupe de sauce d’huître
1 cuillerée à thé  de sauce soja
2 tasses de riz basmati (cuit)
4 jeunes oignons (émincés)

# Méthode de préparation

1. **Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et préparez des œufs brouillés. Retirez-les de la poêle.**
2. **Utilisez cette dernière pour faire dorer les lardons jusqu’à ce qu’ils soient croustillants. Ajoutez le corned-beef et le piment. Faites revenir le tout.**
3. **Ajoutez les légumes et continuez à remuer.**
4. **Ajoutez la sauce d’huître et la sauce soja.**
5. **Ajoutez le riz cuit et continuez à remuer.**
6. **Ajoutez les jeunes oignons et les œufs brouillés et poursuivez brièvement la cuisson.**