

# Cooking

Rechercher votre repas

Croissant

2

Riz cantonnais

Origine : Chine



Le riz cantonnais ou à la cantonaise est un riz cuit à l'eau, sauté avec des œufs, des légumes, des morceaux de jambon et parfois des crevettes. Cette recette apparaît dans les textes français dans les années 1960 mais sa notoriété date du XXI<sup>e</sup> siècle avec la vogue de la cuisine chinoise.

Pilao

Origine : Ile de Mayotte



Le pilao est l'un des plats d'origine Comorienne, il est aussi appelé riz à la Comorienne. À base de riz, de poulet et d'épices, c'est un aliment complet qui ne requiert plus d'accompagnement. Par ailleurs, il est facile à préparer et est prêt en seulement une heure. Voici la recette détaillée.

Rougail saucisse

Origine : Ile de la Réunion



Le rougail est une spécialité des Mascareignes, un archipel de l'océan Indien (île Maurice, île de la Réunion et île Rodrigues). Le terme vient de l'indien « urukay », un mot tamoul (une langue du sud de l'Inde) qui désignerait soit un fruit vert confit, soit un ragoût.