

Nasi goreng

(riz frit, Indonésie)

Pour 4-6 personnes.

1 sachet d'oignons déshydratés, 200 g de riz long grain, 300 g de viande de porc ou de poulet, 1 tasse de crevettes cuites et décortiquées, farine, sel, huile, 3 c à soupe de sauce soja, 1 pointe de piment rouge (sambal oelek).

Accompagnement : 2 œufs, kroepoek (beignets de crevettes), mango chutney, sauce soja, sambal oelek, mixed pickles, amandes ou cacahuètes grilles à volonté (*).

Faire gonfler les oignons dans l'eau tiède. Faire cuire le riz dans 2 fois son volume d'eau. Lorsqu'il a absorbé toute l'eau, il est uit (20 mn environ).

D'autre part, couper la viande en petits dés, les rouler dans la farine assaisonnée ainsi que les crevette et faire dorer le tout à l'huile. A part, faire évaporer complètement l'eau des oignons, puis les ajouter à la viande, ainsi que le riz. Assaisonner au goût de sauce soja et de piment rouge, mouiller au besoin d'un peu d'eau ou de bouillon et laisser cuire pendant 5 mn environ en mélangeant bien.

Servir bien chaud avec les accompagnements préparés à l'avance : faire durcir les œufs, séparer les blancs des jaunes et les hacher. Les présenter dans des petites coupelles ainsi que les kroepoeks frits à grande friture et égouttés (**), les amandes ou les cacahuètes et les sauces diverses.

Variante : les œufs au lieu d'être cuits durs, peuvent être brouillés au dernier moment et versés sur le plat avec des rondelles d'oignon frit à l'huile ou encore cuits en omelette coupée ensuite en lanières très fines.

(*) ces produits ainsi que les sauces sont vendus dans les épiceries spécialisées ou aux rayons des spécialités exotiques des grandes surfaces.

(**) les kroepoeks gonflent immédiatement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.