Céline Rivier

Riz

Nasi goreng tout légume

40 min	25 min	15 min	0	491
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le nasi goreng

- 400 ml **Eau**
- 200 g **Riz Basmati**
- 2 **Carotte(s)**
- 2 **Oignon(s)**
- 160 g **Haricots verts**
- 30 g **Gingembre frais**
- 6 c. à soupe **Sauce soja**
- 2 c. à soupe **Concentré de tomate**
- 10 **Noix de cajou**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Flocons de piment rouge**

Ingrédients pour l'accompagnement

- 4 **Oeuf(s) entier(s)**
- 0.5 **Concombre**
- 2 **Tomate(s)**
- 2 **Cébette thaï**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du nasi goreng

1. Eplucher les oignons, les couper en deux et les émincer.
2. Mettre un wok sur feu vif, ajouter de l'huile.
3. Ajouter les oignons et les faire dorer. Puis baisser le feu et laisser la cuisson se poursuivre.
4. Peler la gousse d'ail. La couper en deux et retirer le germe à l'intérieur.
5. Le mieux est de procéder avec un mortier, sinon utiliser un couteau ou un robot.
6. Couper l'ail grossièrement, puis le mettre dans un mortier. Ajouter les noix de cajou.
7. Peler le gingembre. Le râper au-dessus du mortier.
8. Ajouter dans le mortier le concentré de tomate et le piment en poudre. Piler le mélange.
9. Pour le moment, ne pas ajouter de sel car la recette contient de la sauce soja qui est déjà salée.
10. Une fois obtenue une pâte grossière, l'ajouter dans le wok avec les oignons. Faire revenir l'ensemble pendant environ 2 minutes, puis baisser su feu moyen et laisser la cuisson se poursuivre.
11. Équeuter les haricots verts puis les couper en tronçons.

12 Peler les carottes, les couper en tronçons, puis en fins bâtonnets.

13 Ajouter les carottes et les haricots verts dans le wok, les faire revenir et laisser la cuisson se poursuivre.

14 Peler le concombre. Le couper en fines rondelles. Réserver dans un plat.

15 Couper les tomates en quartiers. Réserver avec les concombres.

16 Couper l'extrémité de la cébette puis émincer finement le blanc et le vert. Réserver avec les autres crudités.

17 Ajouter le riz préalablement cuit et refroidi dans le wok. Augmenter le feu, puis verser la sauce soja. Faire revenir l'ensemble.

18 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec de l'huile.

19 Déposer les oeufs entiers dans la poêle. Les cuire au plat. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 2

Dressage

1 Dans une assiette, mettre le riz aux légumes.

2 Déposer un oeuf au plat dessus. Disposer de la tomate et du concombre autour.

3 Décorer de cébette émincée et d'une rondelle de citron vert.

1 **Sel**
1 **Poivre**