Nasi goreng indonésien au poulet et à l'oeuf au plat

Le riz sauté indonésien, sucré-salé et légèrement épicé, parfumé à la sauce soja douce, surmonté d'un oeuf au plat.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de riz cuit refroidi
- 300 g de blancs de poulet en petits dés
- 2 échalotes
- 3 gousse d'ail
- 1 piment rouge
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à soupe d'huile
- 4 oeufs
- 1 concombre

Préparation

1. Mettre les échalotes, l'ail et le piment dans le bol, puis réduire en pâte.
   10 sec / vitesse 7
2. Ajouter 1 c. à soupe d'huile et faire revenir la pâte.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le poulet et cuire.
   6 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Dans un wok, verser le riz, la préparation, la sauce soja, la cassonade et le ketchup, puis sauter 5 minutes à feu vif.
5. Cuire les oeufs au plat dans le reste d'huile.
6. Servir le riz surmonté d'un oeuf, avec des tranches de concombre.

Le conseil de Tiha
Garde un peu de pâte d'échalote crue pour la mélanger au riz en fin de cuisson : elle donne du relief.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.