Oyakodon, bol de riz au poulet et à l'oeuf

Le bol réconfortant japonais : du poulet mijoté dans un bouillon sucré-salé, recouvert d'oeufs à peine pris, servi sur du riz chaud.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de riz rond
- 450 ml d'eau pour le riz
- 400 g de cuisses de poulet désossées
- 2 oignons
- 250 ml de bouillon de volaille
- 50 ml de sauce soja
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 5 oeufs
- 1 oignon nouveau

Préparation

1. Rincer le riz, le mettre dans le bol avec l'eau et cuire.
   16 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
2. Laisser le riz reposer couvert et rincer le bol.
3. Mettre les oignons en lamelles, le bouillon, la sauce soja, le sucre et le vinaigre dans le bol.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter le poulet en morceaux et mijoter.
   8 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Battre légèrement les oeufs, les verser sur le poulet dans le bol et laisser prendre à peine.
   1 min / 80°C / vitesse 0,5 / sens inverse
6. Répartir le riz dans quatre bols, verser le poulet aux oeufs et parsemer d'oignon nouveau.

Le conseil de Tiha
Les oeufs doivent rester baveux : coupe le chauffage dès qu'ils sont à peine pris, ils finissent sur le riz chaud.

Conservation : À manger immédiatement pour garder les oeufs moelleux.