

Nasi Goreng: riz frit d'Indonésie



Le *nasi goreng* (mot-à-mot: "riz frit") est le plat complet le plus répandu d'Indonésie et il en existe autant de versions que de maîtresses de maison! Cependant les ingrédients de base restent les mêmes. La version de la communauté chinoise d'Indonésie propose quant à elle le *mie goreng* en remplaçant le riz par des pâtes.

Ingrédients pour 4 personnes environ

- 500 grammes de crevettes fraîches cuites
- 4 cuisses de poulet bouillies (dans un bouillon de légumes)
- 2 œufs entiers
- 3 cuillers à soupe d'huile d'arachide
- 2 carottes très finement râpées
- 1 gousse d'ail
- 1 cuiller de sauce piquante *sambal oelek* ou de chile *chipotle* en boîte
- 3 cuillers à soupe de sauce soja
- 240 grammes de riz blanc ou basmati cuit et froid
- 4 petits oignons blancs

Préparation

1. Battre les œufs avec une fourchette. Les faire cuire en une omelette très fine dans une poêle à feu très bas. Laisser refroidir, puis découper en juliennes.
2. Découper les petits oignons blancs en rondelles que vous ferez frire. Réserver.
3. Faire frire les crevettes, le poulet, les carottes et l'ail jusqu'à ce que le tout soit doré. Rajouter la sauce piquante, la sauce soja et le riz cuit. Celui-ci doit être froid pour garder sa fermeté. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que ce soit chaud. Rajouter les rondelles d'oignon frit.
4. Présenter sur un plat avec les juliennes d'œuf en lanières, quelques rondelles de concombre cru et des bâtonnets de carotte crue. Vous pouvez aussi servir avec des beignets de crevettes, les *kroepoek* que l'on trouve dans les magasins spécialisés.