

Nasi Goreng

1. Découpez des morceaux de poulet en cubes.
2. Assaisonnez-les avec de la sauce soja sucrée et réservez-les
3. Hachez de l'ail, 2 échalotes et du piment rouge thaï
4. Ajoutez les aromates et la pâte de crevettes dans un mortier
5. Réduisez le tout en purée
6. Faites revenir la pâte dans une poêle préalablement huilée neutre chaude, sur feu moyen, pendant une minute
7. Ajoutez le poulet mariné
8. Faites cuire 5 minutes
9. Ajoutez du riz blanc, la sauce soja sucrée et la sauce soja.
10. Mélangez bien.
11. Servez avec un œuf au plat, des tomates et du concombre.

Bonne dégustation !