

Riz à la chinoise

Ingrédients pour 6 personnes

300 g blancs de volaille coupés en dés
1 tablette de concentré de volaille
1/2 verre de riz par personne
1 boîte (petite) de haricots mungo
2-3 oignons
1/2 tasse amandes émondées
60 g beurre
1 c. à café gros sel
poivre

Faites dissoudre la tablette de bouillon de poulet dans deux verres d'eau chaude non salée.

Epluchez et hachez les oignons. Dans une casserole, faites fondre la moitié du beurre. Jetez-y le riz, tournez-le vivement avec une cuiller en bois pour qu'il soit bien imprégné de matière grasse, puis mouillez-le avec le bouillon de poulet. Poivrez, couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Faites fondre le reste de beurre dans une poêle. Vous y mettez les oignons finement hachés, les dés de blancs de volaille crue, les pousses de haricots mungo et le gros sel. Laissez revenir 10 à 15 minutes, selon la taille des dés de volaille.

Ajoutez les amandes au riz, qui cuira encore quelques minutes jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide.

Servez les dés de blancs de volaille et le riz dans deux plats séparés.

Conseils: Utilisez de préférence du riz gluant ou du riz parfumé. Vous accompagnerez ce riz à la

chinoise de sauce soja.

Préparation: 10 min. Cuisson: 25 min.

Classification: pâtes/riz (plat), moyenne (difficulté)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 18.08.2006

Enregistré par: démo