

Riz frit au poulet `khao phat kaille, ananas, basilic et zestes de lime |

Recette pour 4

Description

Un wok relevé en saveurs : carottes, céleri, ananas, basilic, lime... De quoi se régaler!

L'astuce du chef

Le poulet pourrait aussi bien être remplacé par du boeuf ou des crevettes.

Ingrédients

Riz

- 300 Ml Riz basmati
- 450 Ml Eau

Garniture

- 300 Gr Poitrine de poulet
- 150 Gr Carotte
- 100 Gr Céleri
- 150 Gr Oignon
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 10 Feuille(s) Basilic
- 45 Ml Sauce soya
- 45 Ml Sauce hoisin
- 15 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez la viande en lanières.

Taillez les légumes finement et l'ananas en dés.

Ciselez le basilic et cassez les œufs dans un bol.

Coupez la lime en quartiers et passez-la au chalumeau.

Riz

Rincez le riz 2 fois à l'eau. Portez-le à ébullition, couvrez et laissez cuire 15 minutes à feu moyen.

Wok

Chauffez le wok avec un peu d'huile et faites-y sauter les œufs.

Ajoutez les légumes et les lanières de poulet, cuire 2 minutes.

Ajoutez le riz et cuire un autre 2 minutes. Finir avec les sauces.

Parsemez avec le basilic et servir avec les quartiers de limes.

Bon appétit!