

Riz aux saveurs mêlées



Pour deux personnes

- Environ 100 g de riz basmati
- 1 petit blanc de poireau
- 1 tige de céleri d'environ 10 cm
- 3 oignons frais avec les tiges
- 3 ou 4 champignons noirs réhydratés
- 20 cl de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 3 saucisses à la citronnelle (en épicerie asiatique)
- 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 2 œufs
- De l'huile neutre

Faire cuire le riz dans de l'eau salée puis le laisser égoutter pendant qu'on prépare le reste.

Couper finement les oignons frais, le céleri et le blanc de poireau et faire revenir doucement dans une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile. Pendant ce temps, enlever la peau des saucisses et les découper en fines rondelles, puis les ajouter aux légumes qui cuisent.

Couper les champignons en fines lamelles, les ajouter dans la poêle et laisser cuire une dizaine de minutes. Ajouter ensuite le riz, puis la sauce soja sucrée.

Mélanger pour que tous les ingrédients soient imbibés de sauce. Battre les œufs dans un bol puis les verser dans la poêle et mélanger vigoureusement à feu assez vif jusqu'à ce que l'œuf soit bien cuit et intégré au reste des ingrédients.

Baisser le feu et verser le lait de coco, laisser cuire encore quelques minutes en mélangeant constamment.

Juste avant de servir, ajouter la coriandre et mélanger. Elle ne doit pas cuire, car elle perdrait tout son parfum.

Manger bien chaud, avec des baguettes pour faire plus vrai.