



Les plats principaux

Nasi goreng avec œuf sur le plat, atjar et chips de crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes riz
1 oignon (ciselé)
1 gousse d'ail (pressée)
2 blancs de poireau (coupées fin)
2 carottes (en dés)
1 poivron rouge (en dés)
1 piment (en anneaux)
2 jeunes oignons (en anneaux)
tirez ketjap manis
1 cuillère à soupe de sambal
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1/2 cuillère à café gingembre en poudre
1/2 cuillère à café curcuma
4 œufs
chips de crevettes
poivre
sel

Pour le atjar:

5 carottes (fines, coupées en biais)
1 oignon (en demi-lunes)
1 concombre (en lamelles)
1/2 gousse d'ail (pressée)
1 cuillère à café moutarde au grain
pincer curcuma
4 cuillères à soupe de vinaigre
4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
1 cuillère à soupe de sucre
1 citron vert (Le jus)

Méthode de préparation

Cuisez le riz à point et laissez-le refroidir complètement. Faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile. Ajoutez les épices, le sambal et un soupçon de ketjap. Faites cuire le tout 1 minute en mélangeant.

Ajoutez les dés de poivron et de carotte et cuisez 5 minutes en remuant. Ajoutez le poireau et cuisez brièvement. Incorporez le riz froid petit à petit aux légumes. Goûtez et ajoutez éventuellement un peu de ketjap ou de sambal.

Pour le atjar étuvez les carottes, l'oignon et l'ail avec le curcuma et la moutarde. Déglacez avec le vinaigre blanc et le vinaigre de riz. Faites réduire brièvement. Ajoutez le sucre et faites-le dissoudre à feu doux. Laissez refroidir. Incorporez le concombre et le jus de citron vert.

Cuisez les œufs sur le plat. Servez le nasi goreng avec un œuf cuit, le atjar et un peu de chips de crevettes. Saupoudrez avec le piment.

