

Recette



Riz frit poulet

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Portions : 6

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse (100 g) de poulet cuit, taillé en morceaux
- 1 c.à soupe (15 ml) de sauce soya
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile à salade
- 2 1/2 tasses (625 ml) de bouillon de poulet
- 1/2 tasse (75 g) d'oignons verts, hachés
- 1/4 tasse (30 g) de céleri, haché fin
- 2 oeufs de taille moyenne légèrement battus
- 1 tasse (100 g) de laitue hachée finement
- 1 tasse (210 g) de riz instantané non cuit

PRÉPARATION :

- Dans un bol, mélanger le poulet et la sauce soya ensemble. Laisser reposer pendant au moins 15 minutes.
- Dans un chaudron, cuire le riz dans l'huile sur un feu moyen. Brasser fréquemment. Le plat va fumer un peu, ce qui est normal. Réduire l'intensité de la chaleur.
- Ajouter le mélange de poulet et le bouillon de poulet. Couvrir et laisser mijoter 20 à 25 minutes. Enlever le couvercle et laisser évaporer 5 minutes.
- Ajouter l'oignon et le céleri. Laisser mijoter tant que le liquide n'est pas absorbé.
- Tasser le riz sur le coté et ajouter les oeufs légèrement brassés. Laisser cuire les oeufs et les mélanger au riz.
- Juste avant de servir, ajouter la laitue et mélanger ensemble.

