**PRZ INDOnésie**

**Nasi goreng**

    3 tasses de riz basmati cuit la veille
    8 **échalotes** émincées
1 cuill à café **Ail** haché -
 1 cuill à café gingembre haché -
 2 **poivrons rouges** hachés
    1 tasse **de chou** déchiqueté
    1 tasse **de carottes** coupées en allumettes-
    1/2 tasse **pois** -
    1/2 tasse **branches de céleri** hachées -
    1/4 cc curcuma -
    ½ cc Coriandre en poudre
   1 cc Sambal Oelek
    2 cs Kacap Manis
    ghee

    Cuire le riz. Laisser refroidir et réfrigérer toute la nuit.
    Chauffer 3 cuill à soupe d'huile dans un wok .

Y faire revenir les échalotes pendant quelques min .
    Ajouter gingembre et ail. Faire sauter 2 min .
    Ajouter tous les légumes coupés, le sel et faire revenir pendant environ 5 minutes.
    Ajouter curcuma , coriandre, faire revenir 1 min
 Ajouter 2 c à s de kecap manis, remuer une min.
    Augmenter le feu et ajouter le riz froid.

Mélanger le riz pendant 3-4 minutes .

**Nasi goreng n°2 (au lait de coco)**

200g de riz demi-complet
250g de petits pois surgelés
2 carottes
1 gousse d’ail
3 petites échalotes
1 morceau de gingembre de 2 cm
1 CC de coriandre en poudre
2 CS d’huile végétale neutre ou d’huile de coco
120 ml de lait de coco
60 ml de sauce soja allégée en sel
1 citron vert bio
Basilic citron (ou du basilic grand vert )
60g de noix de cajou non salées Sel

- Faire cuire le riz selon les instructions du paquet. Réserver.
- Faire bouillir les petits pois 6 min. Égoutter, réserver.
- Couper la carotte en tous petits cubes.
- Hacher l’ail, les échalotes et le gingembre.
- Dans un bol, mélanger la carotte, l’ail, l’échalote, la coriandre en poudre, le gingembre.
- Chauffer l’huile dans un wok et verser le mélange du bol. Laisser frire 5 minutes à feu moyen. Ajouter les petits pois cuits, le lait de coco et la sauce soja. Laisser sur le feu 5 min, mélanger régulièrement.
- Incorporer le riz et le basilic puis prolonger la cuisson de 10 minutes. Mélanger régulièrement.
- Saler si besoin.
- Faire griller les noix de cajou à sec dans une poêle.
- Servir arrosé de jus de citron vert, d’un filet de sauce soja et décoré de quelques noix de cajou.

…*dégustez avec des tranches de tempeh marinées dans de la sauce soja et sautées à la poêle.*