**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.*