**Omelette croustillante – telur dadar padang**

6 oeufs de cannes ou d’autres volailles
2 oignons d’Asie finement hachés 2 gousses d’ail 1 c c de [sambal oelek](http://wp.me/p11c0E-1e)
1 tasse de chair de noix de coco haché ou de pommes de terre douces ou sucrées
1/2 cuillà c de sel 1 cuil d’eau froide 2 cuills à table d’huile

Mélanger ensemble dans un saladier tous les ingrédients sauf l’huile et les oeufs. Incorporer les oeufs, puis brasser énergiquement plus longtemps que dans le cas d’une [omelette](http://en.wikipedia.org/wiki/Omelette) avec des oeufs de poules.

Chauffer une poêle antiadhésive d’environ 30 cm et cuire les deux côtés pendant environ 3 minutes chacun ou au four

**Riz aux fines herbes – nasi ulam 8 pers**

(1,1 kg) de **riz** [**basmati**](http://en.wikipedia.org/wiki/Basmati) cuit 3 h avant
4 cuill de chair de **noix de coco râpée** grillée 125 ml de **crème de coco**
1 cuille à café de [sambal oelek](http://en.wikipedia.org/wiki/Sambal) 2 **minis oignons** rouges hachés
1 cuill à café de gingembre frais râpé 1/2 cuil à café de sel
1 cuill à s de feuilles de basilic 1 cuile à s de feuilles de menthe
1 tige de citronnelle finement hachée jus de 1 lime

Placer le riz dans un saladier, puis incorporer la noix de coco grillée.

Dans un faitout, chauffer la crème de noix de coco. Ajouter la ***sambal oelek,*** les échalotes, le gingembre, le sel. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Réduire le feu, puis incorporer le mélange de riz cuit. Mélanger pendant 3 minutes jusqu’à ce le riz devienne chaud. Ajouter les herbes et cuire 1 minute. Ajouter le jus de lime et le sel quelq min avant de servir.

**Tofu épicé à la vapeur – Pepes tahu berbumbu**

huile d’olive 450 g de **tofu ferme** coupé en 16 morceaux
3 minis **oignons** finement hachés 3 gousses d’**ail** finement hachées
1 cuill à café de coriandre moulu 1 cuillerée à soupe de **farine de riz**
6 cuillerées à table de **lait de coco**
6 rondelles d’un **gros oignon** espagnol sel
2 cuillerées à table de coriandre finement haché
 1 **œuf** + 1 jaune d’œuf légèrement battu

Couper le tofu en morceaux et les mélanger avec les jaunes d’œufs. Frire les tofu dans l’ huile pendant 4 minutes ou  jusqu’à ce qu’ils soient dorés de chaque côté. Déposer les morceaux dans un [bain marie](http://en.wikipedia.org/wiki/Bain-marie).

Mélanger tous les ingrédients. Frire à feu doux pendant 4 minutes.

Déposer le mélange sur les morceaux de tofu et cuire à la vapeur 10 minutes.

**Salade aux légumes – gado-gado**

150 g de **chou blanc** émincé 200 g **haricots verts** éboutés
2 **carottes** en tranches fines 2 **pommes de terre** en fines tranches
2 **œufs durs** écalés et coupés en quatre
200 g de **choux fleurs**
2 cuillerées à soupe d’**échalotes** d’Asie frites
100 g de **germes de soja** ’huile d’arachide
200 g de **cacahuètes**
2 gousses d’**ail** hachées très finement 4 **minis oignons** hachées très fin
1/2 cuillerée à café de [sambal oelek](http://en.wikipedia.org/wiki/Sambal) ou 1/2 cuillerée à café de flocons de chile
1 cuillerée à soupe de sauce soya sucrée- [*kecap manis*](http://en.wikipedia.org/wiki/Soy_sauce)
1 cuillerée à soupe de concentré de **tamarin** ou 1 cuillerée à soupe de jus de lime

Préparer la sauce aux cacahuètes. Faire dorer les cacahuètes!Les laisser refroidir, Réduire les cacahuètes en poudre. Écraser l’ail et les échalotes afin d’obtenir une pâte homogène.

Faire revenir la pâte dans la poêle, jusqu’à ce qu’elle soit dorée. Ajouter la sambal oelek, le kecap manis ou la sauce soya, le tamarin ou le jus de lime. Remuer de temps à autre pendant environ 10 minutes à feu moyen bas.

Faire cuire séparément tous les légumes à la vapeur de préférence, ou à l’eau bouillante si ce n’est pas possible.

Servir légumes et œufs avec la sauce cacahuètes et les échalotes frites.

**Cari de tempeh à l’indonésienne** (4 pers)

- 500 ml de crème de coco (non sucrée)

- 3 petites **patates douces** - 1 **poivron rouge**

- 2 belles **tomates** pelées - 1 **oignon** - 5 gousses d’**ail**

- Le jus d’un 1/2 **citron** jaune

- 2 belles tranches de **tempeh**

- 2 grosses tranches de gingembre frais

- 1 c à s de curry - 1 c à café de sauce soja

- 1/2 c à c de piment d’Espelette - Sel, poivre

Mettez à mariner: les patates douces (épluchées) et les poivrons coupés en cubes, l’oignon pelé et coupé en lamelles, les gousses d’ail et le gingembre frais hachés, la crème de coco, le curry, le piment, le sel et le poivre. Mélangez, laissez mariner au frais pendant au moins 6h.

Ajouter les **tomates** pelées et coupées en cubes avant la cuisson en cocotte 30 min.

Dix minutes avant la fin de la cuisson du cari, faites revenir le tempeh en cubes dans un peu d’huile avec 1 c à c de sauce soja. Le tempeh doit juste colorer. Avant de servir, ajoutez les dés de tempeh et le jus de citron.