Repas INDOnésien

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** en allumettes-
1/2 tasse **pois**

1/2 **branche de céleri** hachée -
 1/4 cc curcuma

½ cc Coriandre en poudre
 1 cc Sambal Oelek
 2 cs Kacap Manis

  Ghee

Cuire le riz.

Laisser refroidir toute la nuit.
Faire revenir les échalotes dans 3 cuill à s de ghee quelques minutes .
Ajouter gingembre,ail, sauter 2 min .
Ajouter tous les légumes coupés, le sel et faire revenir environ 5 minutes.
Ajouter curcuma , coriandre, faire revenir 1 min
 Ajouter 2 cuill à soupe de kecap manis, remuer 1 mn.
Augmenter le feu, ajouter le riz froid.

Mélanger le riz pendant 3-4 min .

*Parsemer de cacahuètes pilées grillées et/ou de noix de cajou non salées.*

Curry au coco et à la banane

- 4 c. à soupe de **noix de coco séchée**

- 1 c. à thé d'huile

- 1 petit **oignon** émincé

 -1 gousse d'**ail**, émincée

- 2 c. à thé de [**Curry**](http://gourmetpedia.org/produits/epices/curry/) de Java

- 2 c. à thé de **sambal ulek**

- 4 [**banane**](http://gourmetpedia.org/produits/fruits/banane/)**s** bien fermes

- 250 ml de [**lait de coco**](http://gourmetpedia.org/produits/fruits/lait-de-coco/) épais

- 1 pincée de sel

- 2 c. à s. de **sucre brun**

Faire rôtir la noix de coco jusqu’à ce qu'elle soit dorée; réserver;

Dans l'huile chaude d’un wok, faire sauter l'oignon jusqu'à transparence.

Ajouter ail, curry et sambal oelek.

Ajouter les bananes pelées tranchées.

Verser lait de coco, sel et sucre;

Laisser mijoter 5 min en brassant régulièrement et doucement.

Saupoudrer de noix de coco dorée et servir.

**Tofu grillé aux vermicelles**

100 g de **vermicelles de riz**
4 cuillerées à soupe de ghi
450 g de [**tofu**](http://en.wikipedia.org/wiki/Tofu) ferme coupé en 4 morceaux
2 minis **oignons** finement haché

2 gousses d**’ail**
4 cuillerées à soupe sauce soya foncée
1 cuill *kecap manis* – sauce soya sucrée
**Échalotes** grillées **Coriandre**

Immerger les vermicelles dans l’eau froide 30 min

Dans un wok, chauffer le ghi.

Frire les morceaux de tofu 3 min chq côté. Retirer, garder au chaud.

Ajouter 1 cuillerée à café de ghee puis frire l’ognon pendant 3 minutes.

Ajouter sauce soya, ail, *catsup manis*.

Ajouter le tofu, 1 tasse d’eau froide. Laisser mijoter 4 min.

Ajouter au mélange les vermicelles égouttés. Cuire encore 3 minutes.

Servir avec échalotes grillées et coriandre.

Salade de mangue et laitue

1 **mangue**

100 grammes de **laitue**

3 feuilles de **menthe**, hachées gros

 …pour 100 gr sambal bangkok :

* 120 cc vinaigre
* 120 cc d'eau
* 100 g de sucre
* poivre de Cayenne
* 4 gousses d'ail
* 2 cuill à soupe de gingembre râpé
* 30 g de daikon (radis blanc)
* 30 g de carottes râpées
* 3 cuill à soupe de fécule de maïs
* 2 cuillères à soupe d'eau

1. Couper en morceaux la mangue pelée.

2. Placer laitue et mangue dans un plat de service, verser la sauce bangkok.

3. Servir avec une pincée de feuilles de menthe.

salade marinée de **radis et carottes**

300 g de radis
40 g de carotte
1/2 tasse de vinaigre de riz
2 1/2 cuillères à soupe de sucre
1/4 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe d'eau

Peler et couper en diagonale le radis, en tranches aussi fines que possible. Mélanger trois ou quatre fines tranches de radis, puis couper en lanières minces à nouveau.

Préparer les carottes de la même manière.  La coupe doit être plus mince que pour le radis. Mettre les carottes dans un bol, saler uniformément. Laisser reposer 10 min.

Dans un autre bol, mélanger 1/2 tasse de vinaigre avec 2 cuillères à soupe de sucre 1/2 et 1/4 cuillère à café de sel.

Ensuite, ajouter 1 cuil à soupe d'eau.

Lorsque radis et carottes sont tendres, sécher avec un torchon et presser jusqu'à former une balle; mettre dans le vinaigre .

Faire la même chose avec les carottes, essorer et presser. Insérer dans le vinaigre et remuer pour enrober uniformément.

 La salade est prête à servir.