**Tofu grillé aux vermicelles**

100 g de **vermicelles de riz**  
4 cuillerées à soupe de ghi ou d’huile d’olive  
450 g de [**tofu**](http://en.wikipedia.org/wiki/Tofu) ferme coupée en 4 morceaux  
2 minis **oignons** finement haché 2 gousses d**’ail**  
4 cuillerées à table de sauce soya foncée  
1 cuillerée de *kecap manis* – sauce soya sucrée  
**Échalotes** grillées **Coriandre**

Immerger les nouilles de riz dans l’eau froide 30 min

Dans un faitout, chauffer 3 cuillerées à soupe de ghi ou d’huile d’olive. Frire les 4 morceaux de tofu 3 minutes de chaque côté. Retirer et garder au chaud.

Ajouter 1 cuillerée à café de ghi ou d’huile d’olive, puis frire l’ognon pendant 3 minutes. Incorporer la sauce soya, l’ai, la sauce soya sucrée – *catsup manis*.

Ajouter le tofu, 1 tasse d’eau froide. Laisser mijoter 4 min. Égoutter les nouilles de riz, puis les ajouter au mélange. Hausser le feu, cuire encore 3 minutes.

Servir chaud avec échalotes grillées et le cilantro.

**Curry aux oeufs – telur kari**

2 cuillerées à table d’huile d’olive  
1 **oignon** moyen émincé  
1 gousse d’**ail** pelée puis émincée  
1 cuillerée à café de *coriandre* moulu  
1 cuillerée à café de *cumin* moulu  
1 cuillerée à café de *chiles* moulus  
1/2 cuillerée à café de *curcuma* moulu  
1/2 cuillerée à café de *citronnelle* moulue  
1 cuillerée à café de [sambal olek](http://en.wikipedia.org/wiki/Sambal)  
1 feuille de curry  
1 feuille de combawa  
375 ml (1  1/2  tasses) de **lait de coco**  
1 cuillerée à café de sel  
6 **oeufs** cuits durs écaillés

Chauffer l’huile dans un faitout. Ajouter l’oignon, l’ail et épices moulus. Stir-fry.

Ajouter la citronnelle, la sambal olek, les feuilles de curry et de combawa, le lait de noix de coco et le sel. Porter à ébullition.

Ajouter les oeufs puis laisser mijoter pendant 10 minutes.

**Riz à la noix de coco – nasi gurih – nasi uduk – nasi kuning**

500 ml de **riz basmati**, immergé dans l’eau pendant 1 heure, puis lavé à plusieurs reprises et égoutté  
2 cuillerées à table d’huile d’olive  
620 ml de **lait de coco**  
1 cuillerée à café de sel noir

Chauffer un faitout à température moyenne basse, puis frire le riz pendant 3 minutes.

Incorporer le lait de noix de coco et le sel puis couvrir. Porter à ébullition,  découvrir, puis continuer la cuisson jusqu’à ce toute l’eau soit absorbée.