



## Satay de poulet et Nasi goreng

Satay de poulet (pour 4 personnes)

Pâte d'épices :

- 3 longs piments rouges épépinés
- 4 gousses d'ail pelées
- 3 cm de gingembre
- 2 c à café de poudre d'amandes
- 3 càc de graines de coriandre
- 4 feuilles de combava, roulées ensemble et finement ciselées
- 2 càc d'huile de sésame
- 1 càs d'huile neutre
- 1 càs de sucre roux
- Sel
  
- 750 g de filet de poulet
- 1 càc de kecap manis
- brochettes en bambou
- oignons frits
- quartiers de citron vert
- sel de mer

1/ Dans un wok, grillez à sec les piments, l'ail, le gingembre non pelé, la poudre d'amandes et les graines de coriandre, jusqu'à ce que le parfum du mélange se dégage et que le tout soit un peu grillé.

2/ Versez ce mélange dans un grand mortier, avec les feuilles de combava, les huiles, le sucre et un peu de sel puis pilez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

3/ Coupez le poulet en cubes et mélangez avec la pâte d'épices et le kecap manis. Réservez au frigo pendant une nuit.

4/ Enfillez 4 morceaux de poulet sur chaque brochette et faites griller sur feu moyen pendant 7 minutes, en retournant et en arrosant avec la marinade pendant la cuisson.

5/ Servez parsemé d'oignons frits et présentez avec des quartiers de citron vert.



### Nasi Goreng (pour 2 personnes)

- 3 càs d'huile végétale neutre
- 200 g de filets de poulet
- 3 échalotes finement hachées
- 1/2 poireau finement haché
- 8 gousses d'ail
- 2 longs piments rouges, épépinés et hachés
- 3 càc de kecap manis
- 1càc de sauce poisson
- 2càc de sauce d'huîtres
- 1càc de concentré de tomate
- 1/2 càc de vinaigre
- 1 càc d'huile de sésame
- 200 g de choy sum (ou pak choï) haché
- 100 g de chou râpé
- 480 g de riz cuit à la vapeur (300g de riz cru)
- 2 càs d'oignons frits
- sel et poivre du moulin

1/ Versez le riz dans une casserole à fond épais. Placez votre doigt sur le riz, à la verticale et versez de l'eau froide jusqu'à la hauteur de l'articulation de la première phalange. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un peu d'eau à la surface et que se forment de petits trous. Couvrez et baissez le feu au minimum. Faites cuire pendant encore 15 minutes. Laissez ensuite reposer le riz 5 minutes, sans y toucher.

2/ Dans un wok, chauffez l'huile, sur feu moyen. Ajoutez le poulet, le coupez en dés de 1 cm et mélangez pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'il soit saisi. Utilisez une écumoire pour transférer le poulet sur une assiette, en laissant l'huile dans le wok.

3/ Mettez les échalotes et l'ail dans le wok, puis ajoutez le poireau et les piments, et remuez 30 secondes.

4/ Ajoutez ensuite les sauces (kecap manis, sauce poisson, sauce d'huîtres, concentré de tomates et vinaigre) et l'huile de sésame, puis les légumes (Choy sum et chou), mélangez bien pendant une minute. Enfin, ajoutez le riz et la moitié des oignons frits et mélangez jusqu'à ce que ce soit cuit. Rajoutez le poulet.



5/ Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre, si nécessaire.

6/ Servez avec des oignons frits.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_satay-de-poulet-et-nasi-goreng?id=9176684&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_satay-de-poulet-et-nasi-goreng?id=9176684&emissionId=5931)