# NASI GORENG

## INGRÉDIENTS POUR 5 OU 6 PERSONNES

- 400 g de riz.
- 5 cuillerées à soupe d'huile.
- 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 petit poireau.
- 250 g de porc.
- 250 g de chou chinois (ou chou blanc).
- 1 ou 2 cuillerées à café de piment en poudre.
- 2 ou 3 œufs.
- Sauce au soja.
- 100 à 150 g de crevettes décortiquées.
- 100 à 150 g de germes de soja.
- 100 à 150 g de jambon.
- 1 ou 2 tomates, 1 sachet d'épices spécial appelé «nasi goreng», sel.

## LA RECETTE

1. Portez à ébullition environ 1 litre d'eau salée dans une grande casserole. Lavez le riz et jetez-le dans l'eau. Remuez en attendant l'ébullition. Baissez la source de chaleur et laissez mijoter à feu doux après avoir couvert.

2. Épluchez les oignons et hachez-les. Épluchez les gousses d'ail et écrasez-les. Nettoyez le poireau et rincez-le. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur et détaillez-le en petits morceaux.

3. Faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile. Dès qu'elle est chaude, déposez-y le hachis d'oignons afin de le faire dorer. À la fin, ajoutez les morceaux de poireau et les gousses d'ail écrasées.

4. Coupez la viande en petits morceaux. Détaillez le morceau de chou en lanières. Ajoutez la viande et le chou dans la poêle. Mélangez et saupoudrez de piment en poudre. Ajoutez le sachet d'épices «nasi goreng» et remuez. Laissez cuire à feu doux.

5. À ce moment, le riz doit être cuit. Égouttez-le, si nécessaire. Versez-le dans un grand plat et détachez les grains à l'aide d'une fourchette. Déposez le riz cuit dans la poêle et mélangez-le aux autres ingrédients. Veillez à ce que les grains soient en contact avec l'huile chaude afin qu'ils dorent.

6. Battez les œufs entiers comme pour une omelette. Ajoutez-y 1 cuillerée à soupe d'eau et 1 goutte de sauce au soja par œuf. Faites chauffer le reste de l'huile et cuisez-y les œufs battus afin d'obtenir une omelette plate.

7. Ajoutez les crevettes décortiquées et les germes de soja dans la poêle. Remuez et goûtez. Rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire, avec de la sauce au soja et du piment en poudre.

8. Coupez le jambon en lanières. Déposez l'omelette sur une assiette et coupez-la également en lanières.

9. Versez le contenu de la poêle dans un grand plat. Garnissez le dessus de lanières d'omelette et de jambon.

10. Coupez les tomates en rondelles et terminez le décor avec celles-ci.

## VARIANTES

**Variante 1.** Ajoutez des rondelles de concombre à celles de tomates.

**Variante 2.** Remplacez le porc par du blanc de poulet.

## LES VINS OU LES BOISSONS

De l'eau ou un vin rosé.

Recette indonésienne

Pour tous les jours

Long
Temps de préparation

Moyen
Temps de cuisson

Degré de facilité

Dépense à prévoir

Kg
Valeur diététique