



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Poulet au gingembre et riz

Pour 2 personnes | Très facile

30 min | **4.93€** La portion (prix indicatif)



Simplicité et efficacité pour cette recette vietnamienne.
Vous n'aurez besoin dans vos placards que de sucre.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Filet de poulet
- **120 g** de Riz thaï
- **1.5 gousse** de Ail
- **0.5 pièce** de Echalote
- **10 g** de Gingembre frais
- **1.5 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Coupez les 2 filets de poulet en morceaux.
- 2 Mettez-les dans un saladier. Ajoutez 1 càs de sucre, ½ càc de nuoc mam et poivrez. Mélangez et faites mariner au frais en attendant.
- 3 Épluchez 10 g de gingembre. Coupez-le en fines tranches puis recoupez les tranches en lamelles.
- 4 Hachez 1,5 gousse d'ail. Ciselez la moitié de l'échalote (ou en entier selon la taille)
- 5 Faites cuire 120 g de riz selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 6 Faites chauffer une poêle. Ajoutez un peu de sucre pour faire du caramel. Quand le sucre est caramélisé, ajoutez le poulet et sa marinade. Faites cuire 2 à 3 min à feu vif pour colorer les morceaux de poulet.

- 7 Quand ils sont dorés, mettez-les de côté. Versez de l'huile dans la même poêle.
- 8 Ajoutez le gingembre. Faites revenir 30 sec.
- 9 Ajoutez l'échalote. Faites revenir 30 sec.
- 10 Ajoutez l'ail. Faites revenir 30 sec.
- 11 Remettez le poulet dans la poêle avec son jus. Versez le 1 c à s de nuoc mam et 4 càs d'eau.
Mélangez puis couvrez et faites cuire 6-8 min jusqu'à ce que le poulet soit cuit à votre convenance.
- 12 À la fin de la cuisson, il doit rester un peu de jus. Si besoin, faites cuire à découvert quelques minutes s'il en reste trop.
- 13 Servez bien chaud avec le riz.