SINGAPOUR

NASI GORENG

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 250 g de riz long grain
- 12 grosses crevettes cuites et décortiquées
- 300 g de filet mignon de porc
- 4 oeufs
- 15 cl de lait de coco
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons nouveaux
- et du gingembre
- 1 c. à s. de curry
- 1 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s. de coriandre fraîche hachée
- 3 c. à s. d'huile
- Sel, poivre

Préparation:

Faire bouillir 45 cl d'eau, verser le riz et réduire le feu. Couvrir et laisser cuire 20 min. jusqu'à complète absorption de l'eau. Remuer les grains de riz avec une fourchette et retirer du feu.

Emincer le filet mignon, les oignons et l'ail. Faire chauffer 2 cuillères d'huile dans une sauteuse et faire revenir la viande et les crevettes ainsi que les oignons, l'ail, le gingembre et le curry. Faire revenir le tout 2 min. Saler, poivrer et verser le lait de coco et la sauce soja, puis remuer et laisser cuire 5 min.

Faire cuire les oeufs à la poêle avec le reste d'huile, saler et poivrer les blancs.

Mélanger le riz à la sauce et le dresser sur un plat, déposer les oeufs dessus et parsemer de coriandre.