



Riz De Chine

Çin Pilavı



2 tasses de riz
1,5 tasse à thé d'huile d'olive ou l'huile de soja
2 gros poivrons rouge
4 piments vert large
6 oignons frais
3 oignons moyens
1 grosse carotte
250 gr. De viande de poitrine de poulet
2 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de curry ou de cumin
Environ 4 tasses d'eau

Lavez le riz dans l'eau sans laisser attendre. Filtrez l'eau.

Versez 1 tasse à thé d'huile d'olive dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez le riz. Laissez cuire en donnant l'eau nécessaire, pendant 20 minutes à moyenne puis à basse température.

Couvrez le riz en cuisson avec une serviette et laissez reposer pendant ½ heure. Mélangez puis fermez le couvercle serrement. Placez dans le réfrigérateur et laissez attendre une nuit.

Le lendemain, mettez dans une poêle vogue, ou dans une grande poêle, ½ tasse à thé d'huile d'olive. Quand elle chauffe, rajoutez la viande de poitrine de poulet coupé en petit morceaux.

Quand la viande de poulet cuit pendant ½ heure, rajoutez les carottes coupé en forme d'allumette avec les oignons coupé en petit morceaux.

Quand l'oignon est cuite, rajoutez avec 5 minutes d'intervalles, les oignons frais, les poivrons et les piments coupés en forme d'allumettes puis laissez cuire.

Quand tous les ingrédients sont cuites, rajoutez le riz préparé la veille, du sel, du poivron noir et du curry. Laissez cuire jusqu'à que le riz chauffe.

Servez dans des bols creux.

N-B; Poêle vogue est le nom donné aux poêles creux, de 35-40 cm de diamètre et qui s'utilise dans les pays asiatique.