

Riz sauté au pak choï



4 personnes



20 min cuisson

INGREDIENTS

1 oignon jaune

1 oignon rouge

1 poireau

3 carottes

3 choux chinois

2 gousses d'ail

300 g de riz jasmin

sauce soja

gingembre

1 cc mélange 5 épices (poivre de Sichuan, cannelle, fenouil, anis étoilé, clous de girofle)



ETAPES

1. Commencer par faire cuire le riz à l'étuvée, à la manière asiatique. Rincer le riz à l'eau froide, puis le mettre dans une casserole et le couvrir d'eau. L'eau doit dépasser de 2 cm de la surface du riz. Faire bouillir à grand feu, et compter 5 minutes de cuisson à partir du point d'ébullition, en mélangeant pour détacher les grains. Mettre le couvercle et laisser encore cuire 5 minutes à feu moyen. Puis maintenir au chaud.
2. Eplucher et émincer les 2 oignons en lamelles. Eplucher l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail. Retirer éventuellement les feuilles abîmées du poireau, couper les racines, puis bien le laver en écartant le vert des feuilles. Couper le poireau en tronçons de 5 cm, puis détailler chaque morceau en fines lamelles. Eplucher les carottes, les rincer et les râper. Enfin, nettoyer les choux chinois et les couper en morceaux de 2 à 3 cm de long, de la racine jusqu'aux feuilles.
3. Commencer la cuisson au wok en faisant revenir l'ail et les oignons avec un peu d'huile. Ajouter les carottes, le poireau, quelques lamelles de gingembre, et les choux pak choï. Faire cuire 5 minutes sans laisser colorer. Ajouter le riz et le mélange 5 épices. Faire sauter le riz pendant 5 minutes supplémentaires en remuant régulièrement.