



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Qwi-Qwi Xiang et son château pi[[]af en ruine .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 c.à.c de Maïzena
- 1 œuf
- 1 sachet ½ de riz
- 2 escalopes de dinde
- 3 oignons nouveau
- 6 champignons de Paris
- Beurre, chapelure
- Huile, eau
- Miel toutes fleurs
- Sauce soja

La veille au soir :

- Dans un plat faire un jus de macération avec de la sauce soja et du miel
- Couper en dés pas trop fins les escalopes de dindes et les imbiber dans le jus de macération
- Recouvrir de film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 1 nuit (ou environ 12 heures)

Le jour J :

- Préparer les champignons de Paris en les lavant et détaillant
- Sortir les morceaux de dinde macérés et les faire revenir à feu doux dans un wok très légèrement huilé
- Incorporer les champignons, rajouter de la sauce soja et du miel afin de constituer une sauce semi - épaisse
- Couvrir et laisser mijoter en vérifiant la cuisson régulièrement
- Retourner les morceaux de dinde pour les cuire de chaque côté, rajouter de l'eau pour éviter de brûler la sauce
- Préparer les oignons nouveaux en les lavant et détaillant
- En même temps dans une poêle faire fondre environ 20 g de beurre
- Incorporer le riz cru dans la poêle, bien mélanger pour le faire blondir, incorporer les oignons détailler et mélanger
- Quand le riz devient transparent et l'oignon doré, verser 3 fois l'équivalent de riz en eau bouillante salée
- Laisser mijoter à feu doux jusqu'à absorption complète
- Les cuissons de la dinde et du riz sont rapides, il faut surveiller. Temps total préparation + cuisson = 40 minutes
- Faire un petit château de riz et disposer la viande à côté

Astuce récup : Récupérer les œufs battus en omelette avec et les tiges des oignons nouveaux



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs