

## Nazy Goreng de David

(pour 4 personnes)

(Il existe à peu près autant de façons de préparer le Nazi Goreng qu'il y a de cuisiniers)

### Ingrédients:

6 cuillers à soupe d'huile végétale  
6 échalotes pelées, coupées en deux, dans le sens de la longueur, émincées.  
6 gousses d'ail émincées.  
150 gr. de crevettes moyennes décortiquées.  
200 gr. de poulet émincé  
200 gr. de bœuf ou veau émincé  
1/4 de choux blanc ciselé  
1/2 tasse de sambal de tomates (voir plus bas)  
4 oeufs battus  
750 gr. de riz cuit froid  
2 cuillers à café de sel.  
1 cuiller à soupe de piments-oiseaux émincés  
2 cuillers à soupe d'échalotes frites  
Carottes, maïs, petits pois

### Technique du Nasi Goreng:

Chauffer l'huile végétale dans un wok ou une poêle à fond épais, mettez-y les échalotes et l'ail et faites revenir une minute, jusqu'à ce qu'elle prennent une teinte colorée (dorée). Ajouter le poulet et les crevettes et faites les rissoler pendant une minute, puis ajouter le choux et les autres légumes puis prolonger la cuisson une à deux minutes. Ajouter le Sambal de tomates (recette plus loin) et bien mélanger. Puis verser les oeufs en remuant constamment pendant 30 secondes.  
Mettez à feu très vif, ajoutez le riz et le sel, laissez cuire encore 3 minutes en remuant sans cesse. Ajoutez les piments, mélangez bien et servez immédiatement, avec la garniture d'échalotes.  
Petite astuce: Le riz cuit doit être complètement froid pour ne pas être pâteux dans la poêle. Quand on le fait revenir, il est important que le feu soit à la température maximum.

Recette tirée de : "Cuisine de Bali" Recettes originales de l'île des dieux