

Com ga xiu xiu, Pour 4 personnes (par Madame Nguyen Minh Nghiã)



Ingrédients :

- 4 grands hauts de cuisse de poulet (plus si les invités aiment la viande)
- 200g d'abat de poulet
- Champignon de Paris frais
- 2 cups (autocuiseur) de riz
- 1/2 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de gingembre
- Ciboulette (Hanh la)
- Coriandre (ngo)
- Huile de sésame
- Sauce d'huitre (1 c à café)
- Sauce de soja
- Un peu de farine de tapioca pour épaissir la sauce

Préparation :

- 1- Dégraissage préalable du poulet avec du sel, rincer et sécher
 - a- Faire bouillir de l'eau dans une casserole avec un morceau d'oignon et de gingembre.
 - b- Mettre le poulet quand l'eau bout,
 - c- ajouter un peu de nuoc mam dans le bouillon, un peu de sucre et poivre.
 - d- Au bout de 10 mn, percer le poulet avec une fourchette pour faire sortir le sang.
 - e- Sortir le poulet au bout de 20 mn.
 - f- Laisser le poulet refroidir puis désosser et couper en morceaux
- 2- Préparation du riz
 - a- Laver 2 cups de riz dans une passoire.
 - b- Ajouter 3 cups d'eau avec du bouillon.
 - c- Laisser tremper 20mn avant d'allumer l'autocuiseur.
- 3- Sauce xiu xiu :
 - a- Blanchir les abats de poulet dans l'eau puis couper en lamelles
 - b- Dans une poêle, faire revenir dans un peu d'huile, l'échalote et l'ail écrasé.
 - c- Quand c'est doré, les sortir de la poêle.
 - d- Rajouter dans la poêle l'oignon haché, les champignons coupés puis les abats et un peu de sucre
 - e- Quand c'est cuit, rajouter un peu de bouillon de poulet ; sauce d'huitre, sauce de soja farine de tapioca mélangé avec l'eau
 - f- Sortir la poêle du feu et rajouter un peu d'huile de sésame pour parfumer.
- 4- Dressage de l'assiette
 - a- Mettre du riz dans un moule baba au rhum.
 - b- Démouler
 - c- Mettre la sauce avec les abats au milieu
 - d- Disposer les morceaux de poulet autour, des rondelles de carottes, de la coriandre au dessus