

Nasi Ulam ; crevettes, riz au jasmin, feuilles de lime et noix de coco |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas

Description

Un classique parmi les classiques de Singapour!

L'astuce du chef

Il est important de mélanger la salade au dernier moment, par contre la mise en place et les taillages peuvent-être réalisé la veille.

Ingédients

Pour le riz

- 200 Ml Riz au jasmin
- 300 Ml Eau froide

Pour la garniture

- 100 Gr Crevettes nordiques
- 50 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 100 Gr Haricots verts
- 100 Gr Tomates cerises
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 2 Branche(s) Menthe
- 4 Feuille(s) Lime kaffir
- 2 Branche(s) Basilic
- 2 Cuil. à soupe Gingembre mariné japonais
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour le riz

Dans une casserole mettez le riz préalablement lavé, ajoutez l'eau, puis couvrez. Allumez le feu et attendez l'ébullition, puis baissez le feu de moitié pour 10 minutes, enfin baissez le feu au minimum pour 2 à 4 minutes, puis retirez la casserole et laissez le finir de cuire encore 20 minutes. Durant tout ce processus, n'ouvrez jamais la casserole afin de bien garder toute la vapeur accumulée, nécessaire à la cuisson du riz.

Étalez le riz pour le refroidir complètement.

Pour la garniture

Dans une poêle, étalez la noix de coco râpée, portez à feu vif sans cesser de remuer et laissez-la griller environ 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement colorée.

Effeuillez le basilic et la menthe, puis taillez les grossièrement.

Taillez les oignons verts en fins biseaux.

Coupez les tomates cerises en 4.

Faites cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante et salée, puis taillez-les en tronçons.

Hachez le gingembre ainsi que les feuilles de limes.

Émincez en fines tranches les échalotes et les gousses d'ail. Faites-les frire dans l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

Salade

Dans un saladier, mettez tous vos ingrédients avec le riz, pressez-y la lime, ajoutez un filet d'huile végétale, une pincée de sel et mélangez bien. Au besoin, réservez au frigo avant de servir.

Bon appétit!