

Haché Thaï aux Oignons et Riz au Lait de Coco

Pour 4 personnes
Préparation et cuisson ~20 min

Ingrédients

- 600gr de haché de porc
- 1 oignon
- 1/2 botte de petits oignons frais
- 1 piment rouge frais
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 2 c à s de sauce soja
- 1 c à s de miel
- 1/2 c à c de 5 épices
- 3 c à s d'huile d'arachide
- 20 cl de lait de coco
- sel et poivre

Préparation

- Émincez l'oignon, hachez le piment et râpez le morceau de gingembre
- Hachez les petits oignons frais
- Portez 50cl d'eau à ébullition dans un poêlon. Versez-y le riz, baissez le feu au minimum, couvrez et laissez mijoter 10 min.
- Pendant ce temps, faites revenir à feu modéré l'oignon, le piment et le gingembre dans un wok contenant l'huile. Après 5 min, ajoutez la viande et faites revenir à bon feu en cassant la masse à la spatule pour éviter la formation de grosses boulettes. Saupoudrez avec le 5 épices et, dès que la viande est rissolée, ajoutez le miel et la sauce soja. Mélangez 1 min et rectifiez l'assaisonnement.
- D'autre part, le riz étant cuit, ajoutez-lui le lait de coco et faites chauffer encore 2 min; rectifiez l'assaisonnement.
- Ajoutez les petits oignons frais à la viande, mélangez et servez aussitôt, avec le riz
- Vous pouvez ajouter de la coriandre fraîche à la viande

🕒 Révision #5

★ Créé 25 janvier 2025 08:25:22 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 26 janvier 2025 09:51:32 par Marc Leroi