



RECETTE AVEC



Congee



Préparation : 20 min
4 personnes
Cuisson : 90 min

Ingredients

- 250 g. de riz
- 2 5l. de bouillon de poule
- 1 blanc de poulet
- 5 dl. d'eau
- 1 cs. de gingembre frais émincée
- 2 gousses d'ail émincées
- 100 g. de champignons shiitakes en tranches
- Sel et poivre blanc

Pour les finitions

- 1 oignon frais
- Huile pimentée
- Oignons ou échalotes frits
- Coriandre



1 Rince le riz sous l'eau courante. Fais chauffer un peu d'huile dans une grande casserole et fais-y revenir l'ail et le gingembre environ 30 secondes.

2 Ajoute le riz et les champignons, mélange bien puis ajoute le bouillon. Porte à petite ébullition.

3 Couvre la casserole et laisse cuire à feu très doux environ 1 heure en remuant de temps à autre.

4 Pendant la cuisson du riz, fais pocher le poulet dans les 5 dl. d'eau bouillante. Une fois cuit, détaille-le en filaments à l'aide de 2 fourchettes puis ajoute-le au congee.

5 Rectifie l'assaisonnement puis sers avec de l'oignon émincé, un peu d'oignons frits, la coriandre ciselée et de l'huile pimentée. Bon appétit !