

Riz au poulet et légumes

🍚 🍲 — takikomi gohan

Ingrédients (pour 4 personnes)

takikomi gohan

- 500g de riz
- 700 millilitres d'eau
- 3 cuillères à soupe de sake
- 1 cuillère à soupe de mirin
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de sel
- 150 grammes de carottes
- 3 grands champignons shiitake
- 2 hauts de cuisse de poulet

Préparation

- laver le riz et l'égoutter
- le mettre dans une casserole avec l'eau, le sake, le mirin, la sauce soja et le sel
- laisser reposer pendant 10 à 20 minutes
- enlever les pieds des champignons et couper le chapeau en julienne
- éplucher la carotte et couper en julienne de ± 2 cm de longueur
- désosser et enlever la peau du poulet et le couper en petits morceaux
- ajouter tout dans le riz et bien mélanger
- faire cuire à feu vif avec le couvercle
- après ébullition, baisser le feu, mélanger grossièrement et laisser cuire encore 10 minutes
- couper le feu et laisser reposer 10 minutes en laissant le couvercle
- servir

Révision #4

Créé 23 janvier 2020 15:39:14 par Luc

Mis à jour 8 mars 2020 09:54:30 par Luc