



Recettes

Asian Street Food





Nasi Goreng

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 200 g de riz
- Huile végétale
- 1 cuillère à café de curcuma
- 100 g de poulet
- 100 g de crevettes
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de ciboule (ou oignons nouveaux)
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 4 œufs
- 1 carotte
- 1 morceau de chou blanc
- 2 cuillères à soupe de sauce aux huîtres
- 4 cuillères à soupe de kecap manis (sauce soja sucrée)
- ¼ de concombre (pour la décoration)
- Huile de tournesol
- Sel et poivre

INSTRUCTIONS

- Rincer le riz, puis le cuire al dente dans une grande quantité d'eau salée avec une gousse d'ail.
- Égoutter le riz, le passer rapidement sous l'eau froide, puis incorporer le curcuma afin de lui donner une belle couleur jaune.
- Faire chauffer un wok ou une grande poêle avec un peu d'huile.
- Cuire les œufs au plat et les réserver.
- Faire revenir les morceaux de poulet et les crevettes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de sauce sambal et mélanger.
- Incorporer la partie blanche de la ciboule finement émincée (réserver le vert pour la décoration), puis la carotte coupée en fines lamelles ou râpée.
- Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson quelques instants.
- Incorporer le riz, puis ajouter la sauce aux huîtres et le kecap manis. Bien mélanger afin d'enrober tous les ingrédients.
- Ajouter le chou blanc émincé en toute fin de cuisson afin qu'il reste légèrement croquant.
- Servir le nasi goreng garni d'un œuf au plat, de quelques rondelles de concombre, du vert de la ciboule ciselé et de coriandre fraîche hachée.
- Conseil : Pour une saveur encore plus authentique, utilisez du riz cuit la veille et bien refroidi. Il restera plus ferme et se mélangera mieux aux autres ingrédients.

www.laetitiasarafian.com

email : lcoach.sarafian@gmail.com

tel : 06 76 56 24 26



[laetitiasarafian](https://www.instagram.com/laetitiasarafian)



Nasi Goreng (Indonesian fried rice)

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 200 g rice
- Vegetable oil
- 1 tsp turmeric
- 100 g chicken
- 100 g shrimp
- 2 cloves garlic
- 1 bunch scallions (or spring onions)
- 1 bunch fresh coriander
- 4 eggs
- 1 carrot
- 1 piece of white cabbage
- 2 tbsp oyster sauce
- 4 tbsp kecap manis (sweet soy sauce)
- ¼ cucumber (for garnish)
- Sunflower oil
- Salt and pepper

INSTRUCTIONS

1. Instructions
2. Rinse the rice, then cook it al dente in plenty of salted water with a clove of garlic.
3. Drain the rice, rinse briefly under cold water, then stir in the turmeric to give it a nice yellow colour.
4. Heat a wok or large frying pan with a little oil.
5. Fry the eggs sunny-side up and set aside.
6. Sauté the chicken pieces and shrimp until fully cooked.
7. Add 2 tablespoons of sambal sauce and mix well.
8. Stir in the finely sliced white part of the scallions (reserve the green part for garnish), then add the carrot, cut into thin strips or grated.
9. Add the chopped garlic and cook for a few more moments.
10. Add the rice, then pour in the oyster sauce and kecap manis. Mix thoroughly to coat all the ingredients.
11. Add the shredded white cabbage at the very end of cooking so it stays slightly crunchy.
12. Serve the nasi goreng topped with a fried egg, a few cucumber slices, the chopped green part of the scallions, and freshly chopped coriander.
13. Tip: For an even more authentic flavour, use rice cooked the day before and well chilled. It will stay firmer and blend better with the other ingredients.
- 14.





Sauce sambal

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 1 échalote
- 1 tige de citronnelle
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
- Piment (selon le goût)
- Le jus d' $\frac{1}{2}$ citron vert

INSTRUCTIONS

1. Émincer finement l'échalote et la tige de citronnelle.
2. Hacher le piment et l'ajouter selon l'intensité de piquant désirée.
3. Incorporer le jus d'un demi-citron vert.
4. Ajouter une cuillère à soupe d'huile de coco.
5. Mélanger soigneusement tous les ingrédients jusqu'à obtenir une sauce homogène.
6. Votre sauce sambal est prête à être incorporée au nasi goreng ou à servir en accompagnement.





Sauce sambal (Indonesian sauce)

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 1 shallot
- 1 lemongrass stalk
- 1 tbsp coconut oil
- Chilli (to taste)
- Juice of ½ lime

INSTRUCTIONS

1. Finely slice the shallot and lemongrass stalk.
2. Chop the chilli and add according to desired spiciness.
3. Stir in the juice of half a lime.
4. Add one tablespoon of coconut oil.
5. Mix all the ingredients thoroughly until you get a smooth sauce.
- 6.

Your sambal sauce is ready to be added to nasi goreng or served as a side.





Poulet à la coréenne

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 4 filets de poulet
- 1 œuf
- Paprika, gingembre frais râpé, curcuma, sel, poivre
- Maïzena et Panko ou Corn flakes ou chapelure
- Huile pour friture
 - Sauce :
- 2 càs de sauce soja sucrée
- 3 càs de vinaigre de riz
- 2 càs d'ail en poudre
- 1 càs de moutarde
 - Topping :
- Graines de sésame
- Ciboulette

INSTRUCTIONS

1. Couper le poulet en dés de 2 cm.
2. Dans un saladier, battre l'œuf et assaisonner avec $\frac{1}{2}$ cuillère de paprika, gingembre frais râpé et curcuma, sel et poivre.
3. Bien mélanger le poulet dans l'œuf battu afin qu'il soit bien imbibé
4. Puis ajouter progressivement la maïzena afin que le poulet soit bien recouvert
5. Dans une assiette, saupoudrer de panko ou chapelure ou corn flakes et de nouveau assaisonner avec $\frac{1}{2}$ cuillère de paprika, gingembre et curcuma, sel et poivre.
6. Repasser les dés de poulet dedans
7. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile de friture et faire cuire les dés de poulet puis déposer les dés sur une feuille de sopalin
8. En même temps, dans une autre poêle, faire chauffer la sauce soja, le vinaigre de riz, 2 càs d'ail en poudre et la moutarde
9. Une fois le poulet cuit, passer les dés dans la poêle de la sauce
10. Saupoudrer de ciboulette et graines de sésame avant de servir





Korean-Style Chicken

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 4 chicken breasts
- 1 egg
- Paprika, freshly grated ginger, turmeric, salt, pepper
- Corn flour
- Panko, cornflakes crumbs, or breadcrumbs
- Frying oil
- Sauce: 2 tbsp sweet soy sauce, 3 tbsp rice vinegar, 2 tbsp garlic powder, 1 tbsp mustard
- Toppings: sesame seeds, chopped chives

INSTRUCTIONS

- 1) Cut chicken into 2 cm cubes.
- 2) In a bowl, beat the egg; season with $\frac{1}{2}$ tsp paprika, grated ginger, turmeric, salt, and pepper.
- 3) Toss chicken in the beaten egg to coat well.
- 4) Add flour gradually so the chicken pieces are thoroughly coated.
- 5) On a plate, sprinkle panko (or crumbs) and re-season with $\frac{1}{2}$ tsp paprika, ginger, turmeric, salt, and pepper; coat the chicken again.
- 6) Heat frying oil in a pan and fry the chicken until golden; drain on paper towels.
- 7) Meanwhile, in another pan, warm the soy sauce, rice vinegar, garlic powder, and mustard.
- 8) Toss fried chicken in the sauce to glaze.





Aubergines à la coréenne

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 1 grosse aubergine
- 2 œufs
- Paprika, gingembre frais râpé, curcuma, curry, sel, poivre
- Farine et Panko ou Corn flakes ou chapelure
- Huile pour friture
 - Sauce :
- 4 càs de sauce soja sucrée
- 3 càs de vinaigre de riz
- 2 càs d'ail en poudre
- 1 càs de moutarde
 - Topping :
- Graines de sésame
- Ciboulette

INSTRUCTIONS

1. Laver et éplucher l'aubergine
2. La couper en dés de 2 cm
3. Dans un saladier, battre les œufs et assaisonner avec 1 cuillère à café de paprika, gingembre frais râpé, curcuma, curry, sel et poivre.
4. Bien mélanger l'aubergine dans l'œuf battu afin qu'elle soit bien imbibée
5. Puis ajouter progressivement la farine afin que le l'aubergine soit bien recouverte
6. Dans une assiette, saupoudrer de panko ou chapelure ou corn flakes et de nouveau assaisonner avec ½ cuillère de paprika, gingembre, curry et curcuma, sel et poivre.
7. Repasser les dés d'aubergine dedans
8. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile de friture et faire cuire les dés d'aubergine puis déposer les dés sur une feuille de sopalin
9. En même temps, dans une autre poêle, faire chauffer la sauce soja, le vinaigre de riz, l'ail en poudre et la moutarde
10. Une fois les dés d'aubergine cuits, passer les dans la poêle de la sauce
11. Saupoudrer de ciboulette et graines de sésame avant de servir





Korean-Style Eggplant

INGREDIENTS



4 pers.



30 mins.

- 1 large eggplant
- 2 eggs
- Paprika, freshly grated
ginger, turmeric, curry
powder, salt, pepper
- Flour
- Panko, cornflakes crumbs, or
breadcrumbs
- Frying oil
- Sauce: 4 tbsp sweet soy
sauce, 3 tbsp rice vinegar, 2
tbsp garlic powder, 1 tbsp
mustard
- Toppings: sesame seeds,
chopped chives

INSTRUCTIONS

- 1) Wash and peel the eggplant; cut into 2 cm cubes.
- 2) In a bowl, beat the eggs and season with 1 tsp paprika, grated ginger, turmeric, curry, salt, and pepper.
- 3) Toss the eggplant in the egg mixture to coat well.
- 4) Add flour gradually so the cubes are thoroughly coated.
- 5) On a plate, sprinkle panko (or crumbs) and re-season with $\frac{1}{2}$ tsp paprika, ginger, curry, turmeric, salt, and pepper; coat the eggplant again.
- 6) Heat frying oil in a pan and fry the eggplant until golden; drain on paper towels.
- 7) Meanwhile, in another pan, warm the soy sauce, rice vinegar, garlic powder, and mustard.
- 8) Toss fried eggplant in the sauce to glaze.
- 9) Top with chives and sesame seeds before serving.

