



Ingrédients :

- 1 poulet
- 1 c. à soupe de vin de riz chinois
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 3 gingembre frais
- 12 gousses d'ail
- 5 échalotes hachées
- 1 c. à café d'huile de sésame
- ½ c. à café de sel
- 3 tasses de riz à grain long
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 Litre d'eau
- 2 feuilles de pandanus
- 10 piments frais rouge épépiné
- Jus de combawa
- sel

Préparation :

Remplir une cocotte minute de 2 litre d'eau et porter à ébullition. Frottez l'intérieur du poulet avec 1 c. à soupe de vin de riz et de sauce de soja. Hacher grossièrement les 3 tranches de gingembre, 3 gousses d'ail et une échalote puis les mixer au mortier ou au mixeur. Placer le mélange à l'intérieur du poulet.

Lorsque l'eau bout, plonger le poulet dans l'eau pendant 1 heure à feu doux l'eau ne doit plus bouillir pour qu'il soit très tendre et juteuse. À la fin de l'heure, retirer le poulet et frottez-les avec 1 c. à soupe de sauce de soja, d'huile de sésame et de sel, puis les découper le poulet en petits morceaux et réserver les os et la carcasse.

Pour le bouillon de poulet, ajouter les os de poulet et la carcasse, 3 tranches de gingembre et 2 échalotes émincées à l'eau dans laquelle le poulet à cuit. Faire bouillir pendant 1 à 2heures jusqu'à ce que le bouillon ai une forte saveur de poulet. Jeter les os et la carcasse de poulet et filtrer le bouillon à la

passoire ou au chinois.

Pour le riz, laver le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire et bien l'égoutter, réserver.

Dans un wok, mettre un peu d'huile, puis faire revenir le 1/2 gingembre rapé et 2 gousses d'ail. Ajouter le riz et le sel et faites frire rapidement pendant environ 1-2 minutes. Transfert de riz dans un auto-cuiseur. Ajouter 1 Litre de bouillon de poulet et de feuilles de pandanus. Suivre les instructions normales pour la cuisson du riz.

Pour la sauce au piment, hacher grossièrement les 10 piments, 1 gousses d'ail et 1/2 gingembre, puis hacher au mortier ou au mixeur. Ajouter 2 c. à soupe de bouillon de poulet, 2 c. à soupe de jus de combawa et le sel. Se conserve dans un récipient couvert dans le réfrigérateur pendant quelques jours, mais il est mieux servi frais.

Pour la sauce au gingembre, hacher grossièrement 1 gingembre et 6 gousses d'ail, puis hacher au mixeur ou au mortier, ajouter 2 c. à soupe de bouillon de poulet, 2 c. à soupe de jus de combawa et le sel.

Pour la soupe au poulet, filtrer le reste du bouillon et servir dans des bols. Hacher 2 échalotes finement et saupoudrer en les bols.

Servir chaud.

Astuces : Vous pouvez faire cuire quelques feuilles de choux dans le reste de bouillon de poulet avant de servir la soupe.

Anecdotes : Chicken rice est un plat d'origine chinoise, et est souvent associé à Hainan et la cuisine malaisienne, mais il est aussi couramment vendus dans les pays voisins la Thaïlande et Singapour. Il est basé sur le plat appelé Hainan Wenchang.

En malaisie le poulet au riz est servi avec des balles de riz plutôt que d'un bol de riz.

À Singapour ce plat est considéré comme le plat national de Singapour, il est d'ailleurs servi dans les compagnie d'aviation pour les vols internationaux.

En Thaïlande le chicken rice est un plat commun, il est appelé Khao man kai ce qui signifie littéralement le poulet de riz huilé. Khao man kai est servi avec du concombres, du boudin noir frais et la coriandre. La sauce qui accompagne ce plat est fait avec tauchu également connu sous le nom de pâte de soja jaune.