

Riz Frit au Poulet



Préparation: 10 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 6

INGRÉDIENTS

- 1 livre de poitrine de poulet sans os et peau ou des cuisses de poulet coupés en morceaux de ¼ de pouce
- 500 ml (2 tasses) de riz au jasmin non cuit (utiliser tes grains moyens ou longs pour une meilleure consistance)
- 12 onze (1 ¼ tasse) de mélange de pois, carottes et maïs, congelé (ou légumes de votre choix)
- 1 piment rouge, coupé
- 125 ml (½ tasse) de haricots verts, coupés en 3
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
- 60 ml (¼ tasse) de sauce soya
- 5 ml (1 c. à thé) de sambal oelek (ou à votre goût)
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de sésame grillé
- 4 échalotes, coupés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

PRÉPARATION

Sur le panneau de contrôle de l'autocuiseur, appuyer sur **Sauté** pour chauffer l'huile d'olive. Faire brunir le poulet. Une fois cuit, appuyer sur **Annuler**. Ajouter les légumes congelés, le piment rouge, les haricots verts et l'ail. Mélanger.

Dans un bol, mélanger le bouillon de poulet, la sauce soya, le sambal oelek, le sel et l'huile de sésame. Verser le mélange sur les légumes et mélanger. Ajouter le riz et mélanger.

Fermer le couvercle et appuyer sur **Riz**. Quand la cuisson est terminée, utiliser la valve de libération de la vapeur pour enlever la pression. Attendre 5 minutes avant d'ouvrir le couvercle. Ouvrir le couvercle et mélanger le mélange. Ajouter les échalotes et mélanger.

Servir avec de la sauce soya et de l'huile de sésame au goût.