Riz frit au poulet à l’Oriental à l’autocuiseur Starfrit,

**Ingrédients,**

**Note :**

**Bien lavé votre riz avant la cuisson jusqu’ à ce qu’il soit visible sans aucuns résidu dans l’eau, ensuite Précuire votre riz 5 minutes dans le Starfrit en mode riz retirer tout de suite la vapeur mettre le riz dans une grosse passoir et faite refroidir en le lavant de nouveau, ensuite laisser égoutter durant une heure couvrez-le et laisser le sur un comptoir durant 48 heures.**

2 C, à soupe (30 ml) d’huile d’olive et une dernière C, à thé (5 ml) pour plus tard

Un bouquet de légumes, de 2 tasse (470 ml) de céleri, champignon, oignon, piment rouge, orange et ver et trois gousses d’ail,

1 lb 1/2 (627 g ) de poulet

3 C, à soupe (45 ml) de vrais bacon

1 C, à thé (5 ml ) de basse de bœuf

Ensemble 1 C, à thé (5 ml) de poudre d’oignon et poudre d’ail réunis

1 C, à thé ( 5 ml) de fines herbes

3 C’à soupe (45 ml) de ciboulette

**Méthodes.**

Mettre le mode Sauté sur le Starfrit 15 minutes

Attendre 2 minutes que le récipient soit très chaud, ajoutez tous les légumes faire cuire durant 3à 4 minutes incorporer le poulet et toute les épices fait de nouveau cuire durant 4 minutes finalement mettre votre riz et cuire Jusqu’à la fin des 15 minutes fermer le mode cuisson mettre la dernière cuillère d’huile et brasser un peux mettre le couvercle sans la vapeur et mettre de nouveau le mode sauté durant 5 minutes retirer et servir , Chef Mario