

## **NASI GORENG**

**Pour environ 40 pers**

**Ingrédients : 2 kg de riz**

**300 gr carottes râpées**

**200 gr oignons émincés**

**100 gr ail**

**200 gr échalotes**

**½ chou blanc**

**sauce soja aux champignons**

**cassonade**

**Laver le riz à l'eau froide 2 fois et le cuire**

**Dans un wok, faire revenir oignons, échalotes et ail**

**Couper le chou en fines lamelles et l'incorporer avec les carottes**

**Ajouter un peu de sauce soja et de cassonade ( 2 cuillers à soupe)**

**Lorsque l'ensemble est bien roux, ajouter le riz cuit**

**Mélanger pour que la couleur soit homogène**

**Servir chaud**

## **SAUCE SATAY**

**Ingrédients : 3 gousses ail**

**3 échalotes**

**5 feuilles de citron**

**9 piments oiseaux verts**

**2 cuillers à café de gros sel**

**6 cuillers à café de cassonade**

**4 cuillers à soupe de pâte de tamarin**

**250 gr de pâte d'arachide**

**1 cuiller à soupe de sauce soja champignons**

**Broyer dans un mortier ail, échalotes, feuilles de citron ,piments, gros sel, sucre**

**Ajouter pâte de tamarin et pâte d'arachide**

**Mélanger**

**Ajouter environ 1 litre d'eau tiède+la sauce soja**

**Servir chaud**

## **VIANDE**

**Ingrédients : 15 blancs de poulet , on peut aussi ajouter de l'échine de porc**

**Couper la viande en lamelles**

**Faire mariner 2h avant cuisson avec de la sauce satay**

**La cuisson peut se faire au four ( 1h four à 150 ° ) ou au barbecue**

## **SERVICE**

**On peut ajouter sur l'assiette des rondelles de concombre non épluché, des rondelles de tomate et servir avec des chips de crevette et un œuf sur le plat en accompagnement**