

# LE POULET AU RIZ DU HAÏNAN

---

## Ingrédients pour 4-5 personnes

- 1 poule ou un poulet fermier d'1,5kg
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- Un morceau de gingembre gros comme le pouce
- Une branche de céleri
- Quelques grains de poivre noir, et éventuellement de poivre de Szechuan si on en a
- 4-5 gousses d'ail
- 1 piment rouge
- du riz parfumé thaï ou du basmati
- 1 oignon
- huile
- sel

## Pour la sauce

- 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 citron
- 1 cuillère à café de purée de piment (sambal oelek), plus si on aime
- 3 oignons verts chinois, ou alors des cives

Dans un faitout, préparer un bouillon de volaille léger avec les 2 tablettes de bouillon et assez d'eau pour recouvrir le poulet. Ajouter le gingembre et l'ail en tranches fines, le céleri, le piment entier, le poivre, le sel. Laisser frémir le bouillon 15-20mn. Au bout de ce temps, plonger le poulet dans le faitout, il doit être bien recouvert. Porter à ébullition et laisser cuire 30 mn à petit bouillon. Pendant ce temps, émincer l'oignon et le faire dorer à la poêle dans un peu d'huile.

Lorsque le poulet est cuit, laissez le reposer dans son bouillon le temps de la cuisson du riz, c'est important pour qu'il termine sa cuisson en s'imprégnant des parfums du bouillon.

Faire cuire le riz, de préférence au cuiseur à riz, avec l'oignon revenu et le bouillon de cuisson filtré. Au cuiseur, comptez un peu moins de 2 volumes de bouillon pour 1 volume de riz, et n'ayez pas peur d'en faire trop, en général ça part bien.

## La sauce :

Ce poulet est souvent servi avec une simple purée de piments et des oignons

verts et c'est très bon comme ça, mais j'aime bien cette sauce que j'ai trouvée dans une variante vietnamienne de la recette (*200 recettes de cuisine vietnamienne* par *Minh Kim*, un excellent bouquin malheureusement épuisé).

Hacher finement la ciboulette, la mélanger avec l'huile de sésame, le jus de citron, la purée de piment, une pincée de sel.

Servir en assiette le poulet coupé en morceaux avec le riz, la sauce à part et un petit bol de bouillon pour chacun. On peut ajouter un peu de coriandre fraîche hachée avant de servir.