RIZ FRIT AUX CHAMPIGNONS

Cette version du riz frit au crabe à la thaïlandaise utilise des champignons à crinière de lion parce que leur apparence et leur texture imitent celles du crabe, mais elle est tout aussi délicieuse avec d'autres champignons. Comme pour tous les sautés, il est préférable de s'assurer que tous les ingrédients sont mesurés, préparés et prêts avant de commencer à cuisiner, car cela va très vite une fois que c'est fait.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 5

Ingredients

- 2 cuillères à soupe d'huile neutre, végétale par exemple, plus si nécessaire
- 4 onces de champignons à crinière de lion, parés et déchirés en lamelles de 1/2 pouce (voir Où acheter et Substitutions)
- 2 cuillères à soupe de gingembre frais finement râpé ou haché
- 4 gousses d'ail, finement râpées ou pressées
- 1 à 2 piments oiseau thaïlandais, équeutés et finement tranchés
- 3 tasses de riz blanc ou brun basmati ou jasmin cuit, de préférence froid
- 1/2 cuillère à café de poivre blanc moulu
- 2 cuillères à soupe de sauce No-Fish ou de sauce de poisson végétalienne ou de sauce Worcestershire achetée dans le commerce (facultatif ; voir la recette correspondante et Où acheter)

- 1 cuillère à soupe de sauce soja à faible teneur en sodium
- 1 cuillère à soupe de vin de Shaoxing (facultatif)
- Sel fin
- 2 gros œufs, battus
- 2 échalotes, parées et hachées
- 1/4 de tasse de feuilles de coriandre fraîche légèrement tassées, hachées
- Quartiers de citron vert, pour servir

Préparation

Etape 1
Dans une grande poêle ou un wok, chauffer l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle brille. Ajouter les champignons et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés, 1 à 2 minutes. Les transférer dans une assiette à l'aide d'une cuillère à trous.

Etape 2
Ajouter le gingembre, l'ail et les piments dans la poêle, ainsi qu'un peu plus d'huile si la poêle est sèche, et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, 20 à 30 secondes. Ajouter le riz cuit, augmenter le feu à haute intensité et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé et chaud, 2 à 3 minutes.

Etape 3
Ajouter le poivre, la sauce sans poisson, le cas échéant, la sauce soja et le vin de Shaoxing, le cas échéant. Goûter et saler si nécessaire.

Etape 4
À l'aide d'une spatule, étaler le riz en une couche uniforme dans la poêle. Verser l'œuf battu uniformément sur le riz et faire sauter jusqu'à ce que l'œuf soit cuit et incorporé, 1 à 2 minutes.

Etape 5
Étendre à nouveau le riz en une couche uniforme, ajouter les lamelles de champignons et les faire sauter brièvement pour les réchauffer, environ 1 minute. Ajouter les échalotes et la coriandre et faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient flétries.

Etape 6
Servir chaud, avec des quartiers de citron vert.